



SCHEDA TECNICA Nero&Bio-Pesto di Aglio Nero, Basilico e Noci formato 80g

<p>AZIENDA</p>	<p>NeroFermento s.r.l. Via Romea Nord N°246 Ravenna 48122 P.IVA, C.Fisc: 02582660391 Email: info@nerofermento.it www.nerofermento.it</p> 
<p>PRODOTTO/CODICE</p>	<p>Nero&Bio – pesto aglio nero, basilico e noci/NB_PN01</p>
<p>TIPOLOGIA PRODOTTO</p>	<p>Pesto di aglio nero prodotto attraverso processo di maturazione da aglio biologico, basilico e noci – Origine Italia</p>
<p>MATERIA PRIMA</p>	<p>Aglio nero Biologico prodotto attraverso processo di maturazione da Aglio Biologico – Origine Italia</p>
<p>INGREDIENTI</p>	<p>Ingredienti: olio extra vergine di oliva , basilico* 18%, aglio nero* 16% (prodotto attraverso processo di maturazione di aglio biologico), brodo vegetale* (acqua e verdure in proporzioni variabili: carote*, sedano*, cipolle*, porri*), olio di semi di girasole*, noci* 7%, sale marino integrale di Cervia</p>
<p>COLORE</p>	<p>Beige, Marrone, Nero</p>
<p>PACKAGING</p>	<p>Vasetto in vetro da g 80 garantiti. Dimensioni Vasetto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diametro 5,2 cm • Altezza 8,7cm • Peso 236 g 
<p>INFO DLgs 03/09/20 n.116 COD. Decisione 97/129/CE</p>	<p>Imballaggi costituiti da componenti separabili manualmente: Scatola in cartone: Cod. PAP 21 Raccolta Carta Vaso: Cod. GL71 Raccolta Vetro Tappo: Cod. ALU41 Raccolta Alluminio</p>
<p>LAVORAZIONE</p>	<p>L'Aglio nero è ottenuto attraverso un processo di maturazione che avviene naturalmente all'interno di un ambiente a temperatura e umidità controllate per un tempo di circa 60 giorni. Il processo avviene naturalmente in un ambiente confinato senza aggiungere alcun ingrediente o additivo. La pelatura, la preparazione e il confezionamento dell'aglio nero vengono effettuati in un Laboratorio Certificato. I vasetti subiscono processo di pastorizzazione.</p>
<p>VALORI NUTRIZIONALI</p>	<p>Valori nutrizionali per 100 g di prodotto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valore Energetico: 475 kcal/1960kj • Grassi/acidi grassi saturi: 47/6,3 g • Carboidrati/zuccheri: 8,5/5,1 g • Sale: 1,4 g • Proteine: 2,9 g • Fibre: 2,7 g
<p>CONSERVAZIONE</p>	<p>Scadenza: 2 anni dalla data di produzione. Una volta aperto conservare in frigorifero (0°/+4°C) e consumare entro 8 gg.</p>
<p>ALLERGENI</p>	<p>Eventuali ingredienti ALLERGENI sono evidenziati, nell'elenco ingredienti riportato qui sopra, con carattere in grassetto</p>
<p>USO</p>	<p>Ottimo su crostini, crackers, grissini, schiacciate, tartine, formaggi o per condire paste.</p>
<p>CODICE A BARRE</p>	