

Cod. **T035** *Tonno in olio*

****Garum di tonno**

Confezione: **Vaso vetro 100g**

Cartone imballo: **12**

Prezzo: **vedi listino**

[Sconti e agevolazioni](#)



***Il Garum usato come un "elisir" nell'antica Roma veniva preparato attraverso un procedimento che si basava sulla fermentazione di frattaglie di tonno "insaporite" con spezie ed erbe aromatiche. La ricetta del garum fu persa per un centinaio di anni durante il medio evo; oggi e' stata riscoperta e fatta rivivere dalla Famiglia Campisi in un prodotto dall'altissima qualita'.*

Ingredienti Tonno (76%), sale marino (16%) olio di oliva, timo, rosmarino, semi di finocchietto selvatico, menta, bacche di ginepro, aglio.

Bollino CEE IT 1165 CE

Può contenere tracce di Pesce, frutta a guscio, molluschi, sedano.

Caratteristiche fisiche -

Caratteristiche chimiche Istamina, Piombo, Cadmio e Mercurio in conformità al Reg CE 1881/06

Caratteristiche microbiche Carica batterica totale < 5 x 10⁴ ufc / g
Lieviti e muffe < 5 x 10² ufc / g
Clostridi anaerobi solfito riduttori: assenti
Escherichia coli < 10² ufc / g
Listeria monocitogenes: assente
Salmonella: assente su 25 g di prodotto.

Shelf life 24 mesi

Caratteristiche Prodotto artigianale.

Conservazione Tenere al riparo della luce e fonte di calore.
Dopo aperto, coprire d'olio e conservare in frigo.

Usi Salsa per insaporire primi e secondi piatti a base di pesce.

Conformità Il prodotto e' conforme alla legislazione italiana ed europea (attuazione del Reg. CE 178/02 e Reg CE 852/04) concernenti l'igiene dei prodotti; In azienda si è sviluppato un piano d'analisi volto a verificare la conformità dei prodotti al Reg. CE 1881/06 e successive modifiche.

Packaging Bottiglia dorica 100. Capsula top 47.
Materiali idonei al contatto con gli alimenti

Formati 100g

Cod. EAN 8010110980200

Dati Logistici: N° confezioni per collo: 20 | Misura pedana: Pedana Epal: 80 x 120 cm | Peso pedana: 950 circa | N° strati/pedana - 9 | N° colli/strato: 20 | N° confezioni/pedana: 3600.