

<p><b>Denominazione commerciale</b> PESTO DI CAPPERI E MANDORLE</p>
<p><b>Denominazione di vendita</b> PESTO DI CAPPERI E MANDORLE</p>
<p><b>Codice articolo</b> NPSC116</p>
<p><b>Descrizione prodotto</b></p> <p>Realizzato con sole materie prime selezionate questo pesto dalla consistenza grossolana è da stemperare con un filo d'olio a crudo per renderlo un condimento per pasta già pronto.</p> <p>Da provare anche in involtini di salmone affumicato</p>
<p><b>Origine</b> ITALIA</p>



<b>Caratteristiche generali</b>	
Ingredienti	Olio extravergine d'oliva, capperi (45%), mandorle (10%), prezzemolo, basilico
Confezione	Vaso vetro
Formato di vendita (peso netto) Disponibilità altri formati	100 g SI
Dati sull'imballaggio	6 vasi per cartone 37 cartoni per strato 7 strati per pallet
Peso e dimensioni cartone	1.44 kg; 17,5x14x10 cm
Dimensioni pallet altezza	80x120x92 cm
Shelf life	24 mesi
Identificazione del lotto	GG/AA
Codice EAN	8004605012071
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 30 giorni.
Istruzioni per l'uso / Consigli per l'uso	Da stemperare con un filo d'olio a crudo per renderlo un condimento per pasta, su crostini caldi con salmone affumicato.
<b>Caratteristiche nutrizionali per 100g</b>	
Valore energetico	1649kJ / 394kcal
Grassi	40.9 g
di cui saturi	1.5 g
Carboidrati	3.5 g
di cui zuccheri	1 g
Proteine	3.1 g
Sale	10 g
<b>Caratteristiche organolettico-sensoriali</b>	
Colore	Verde con riflessi marroni
Odore	Tipico di capperi e mandorla
Sapore	Delicato tipico
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	
Carica microbica totale	< 10 <sup>4</sup> cfu/g
Coliformi totali	< 10 cfu/g
Stafilococchi	<10 cfu/g
E.coli	< 10cfu/g
Salmonella sp/25g	assente in 25 g
L.monocytogenes	assente in 25 g
Muffe e lieviti	< 100 cfu/g
B.Cerus/g	< 10 <sup>2</sup> UFC/g
Coliformi a 45° C/g	< 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positiva/g	< 50 UFC/g
Metalli pesanti	Piombo; 0.10mg/Kg Cadmio; 0.10 mg/Kg
Corpi estranei (sabbia, acari morti, frammenti insetti...)	Assenti

Allergeni				
Allergene	categoria	ingrediente	presente nello stabilimento	possibilità di cross contamination
Cereali contenenti glutine	3		NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	3		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	3		NO	NO
Pesci e prodotti a base di pesce	3		SI	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	3		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	3		NO	NO
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	3		NO	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati	1	mandorle	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	3		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	3		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	3		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/l o 10 mg/kg di SO <sub>2</sub> totale	3		SI	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	3		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	3		NO	NO

Legenda categorie allergeni

- 1 = Presenti (naturalmente presente nel prodotto e/o deliberatamente aggiunto quale ingrediente)  
 2 = Presenti in tracce (prodotti per i quali esiste un pericolo di cross contamination)  
 3 = Completamente assenti, non derivati da nessuna fonte contenuta nel prodotto  
 4 = Derivato da (inserire categoria o ingrediente)