

COD. ARTICOLO: M0005



PIEMONTE

Castagne Sciropate

Colate dal loro sciroppo e servite su un tagliere misto di affettati, sono un ottimo antipasto; saltate in padella con aceto balsamico sono un delizioso contorno per carni e selvaggina. Eccezionale abbinamento al carrello di formaggi; ottimo dessert da sole, con il gelato, per guarnire dolci. Indicatissime per creare il famoso dolce Montebianco.



INGREDIENTI:

Castagne (50%), zucchero, acqua, correttore di acidità: acido citrico.

FORMA: vasetti g 314

Peso netto: g 350

Peso sgocciolato: g 175

ALLERGENI: n.p.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

temperatura ambiente, una volta aperto conservare a 0-4° C

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	782 KJ/182 Kcal
Grassi	1.3 g di cui acidi grassi saturi 0.2 g
Carboidrati	41 g di cui zuccheri 39 g
Proteine	1.9 g
Sale	0.02 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
350g	12	Su richiesta	Su richiesta	Su richiesta	2 anni

*GLI IMBALLI USATI PER IL CONFEZIONAMENTO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE

Via A. di Dio, 185 - 28877 ORNAVASSO (VB)
Tel. 0323 837628 - Fax. 0323 837898

e.mail: commerciale@castagnasrl.com
www.castagnasrl.com

Rev. 26Maggio2019

Specifiche tecniche



Caratteristiche Microbiologiche

Enterobacteriacee: < 10 ufc/g

CBT: < 20 ufc/g

Sporigeni anaerobi: < 100 ufc/g

Caratteristiche Chimiche

Aw: < 0.95

pH: 4.70

EAN13: 8023236000172

Tecnologia di produzione

Le castagne vengono abbrustolite in particolari macchinari per consentire la pelatura; dopo un adeguato stoccaggio si procede ad un'accurata selezione dei frutti. Posizionate nel vaso con l'aggiunta dello sciroppo creato a parte.

Caratteristiche organolettiche

Stuzzicanti e delicate

EAN14: 18023236000179