

COD. ARTICOLO: M0006



PIEMONTE

## Cogna' di Uva Nebbiolo

Rarissima prelibatezza prodotta nelle Langhe dal sapore intenso e profumato adatto ad accompagnarsi ai formaggi da tavola quali caprini, formaggi d'alpeggio, formaggi cremosi, robiola di Roccaverano ecc. Ottima in abbinamento ai bolliti, stupenda nel gelato alla crema.



### INGREDIENTI:

Mosto di Uva Nebbiolo (50%), mele, pere, mele cotogne, nocciola tonda gentile delle Langhe, noci.

FORMA: vasetti g 106

Peso netto: g 100

ALLERGENI: frutta a guscio

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:  
temperatura ambiente, una volta aperto conservare a 0-4° C

### VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	881 KJ/209 Kcal
Grassi	3.5 g di cui saturi 0 g
Carboidrati	40 g di cui zuccheri 28 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
110 g	12	Su richiesta	Su richiesta	Su richiesta	2 anni

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

# Specifiche tecniche



## *Caratteristiche Microbiologiche*

Enterobacteriacee: < 10 ufc/g

CBT: < 10 ufc/g

Sporigeni anaerobi: < 100 ufc/g

## *Caratteristiche Chimiche*

Aw: < 0.95

pH: 3,6

EAN13: 8023236000271

## *Tecnologia di produzione*

Il mosto nebbiolo (vitigno tipico delle Langhe da cui si ricava il prestigioso Barolo) viene messo in cottura a fuoco lento per dodici ore aggiungendo man mano mele, pere, nocciole e noci. Schiumata continuamente per non far caramellare lo zucchero contenuto nel mosto e nei frutti, fino ad ottenere la giusta densità. Si procede poi all'invasatura, all'incapsulamento ed alla pastorizzazione.

## *Caratteristiche organolettiche*

Dal profumo intenso e dal sapore deciso

EAN14: 18023236000278