

COD. ARTICOLO: M0012



PIEMONTE

Confettura di Pere e Piemonte Moscato

L'aroma del Moscato esalta il gusto della polpa di pere creando un'eccezionale fantasia di profumi e di sapori. Ottima per la colazione e la merenda spalmata sul pane, da accostare a formaggi erborinati, formaggi di media stagionatura. Bene con il Grana, il Gorgonzola cremoso, il Pecorino semi stagionato, il Raschera, il Caciocavallo ecc...



INGREDIENTI:

Pere (41%), zucchero, vino Piemonte DOC
Moscato 15%, limone.

Frutta utilizzata: 63 g per 100 g

FORMA: vasetti g 106

Peso netto: g110

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 929 KJ/ 219 Kcal

Grassi 0 g - di cui acidi grassi saturi: 0 g -

Carboidrati 53 g - di cui zuccheri: 52 g -

Proteine 0.7 g

Sale 0 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

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: < 10 ufc/g

Clostridi solfito riduttori: < 10 ufc/g

Caratteristiche Chimiche

Aw: 0.78

pH: 3.3

EAN13: 8023236000509

Tecnologia di produzione

Dopo la pelatura le pere vengono frullate nel cutter, messe in cottura con lo zucchero, il Moscato ed il limone sino al raggiungimento della giusta densità. Invasate, incapsulate e pastorizzate a bagno maria.

Caratteristiche organolettiche

Dal profumo e dal gusto fantasioso

EAN14: 18023236000506