



FONTEROSA di Pira Giorgio & C. S.a.s..

Loc. Baudana, 75 - 12050 Serralunga d'Alba (CN)
 Tel. 0173.613544 - Fax 0173.613007
 Cell. 335 6797861
 www.fonterosa.it - info@fonterosa.it
 C.F. e P.I. 01834160011-Reg. Imp. CN0033944
 N.REA CN138203

Serralunga d'Alba, 26 febbraio 2020

Nel 2013 la nostra Azienda è stata insignita dalla Regione Piemonte del marchio " **Eccellenza Artigiana**"



Denominazione del prodotto **CIPOLLE ROSSE ALL' "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP" Per Formaggi e Carni**

Formati e imballi disponibili	Capienza del vaso	Peso netto	n° vasi per cartone	tipo vaso
	31	30g	24	monodose
	106	110g	12	cee
	106	110g	12	plus
	314	350g	12	america
Modalità di conservazione	Tenere a temperatura ambiente. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni.			
Shelf Life	36 mesi dal giorno di produzione			
Elenco ingredienti	cipolle rosse 45%, zucchero, " Aceto Balsamico di Modena IGP" 11% (mosto d'uva cotto, aceto di vino), sale. Cipolle utilizzate: 61g x 100g.			
OGM	nessuna presenza di organismi geneticamente modificati			
Allergeni	nessuna presenza di allergeni			
Modalità di consumo	Per formaggi e Carni. La delicatezza della cipolla rossa ci consente di ottenere questa composta dal gusto molto delicato ed accattivante. Da abbinare a formaggi stagionati, bene con il Castelmagno, il Formai de Mut stagionato, formaggi di fossa, Gorgonzola, ecc... Per la pienezza del suo sapore si si accompagna bene anche con i piatti di carne.			
Informazioni nutrizionali per 100g	Energia	901 Kj	Carboidrati	52 g
		212 Kcal	di cui zuccheri	50 g
	grassi	0 g	Proteine	0,6 g
	di cui saturi	0 g	Sale	0,38 g
Analisi chimico fisiche e microbiologiche	Ph	3,7 unità ph	Enterobacteriacee	<10 UFC/g
	Aw	0,89 %	Conta clostridi	<10 UFC/g
	Conta microrganismi	<10 UFC/g	solfito riduttori	

I valori analitici si intendono medi alla produzione.

Si Dichiara che la NOSTRA AZIENDA si è dotata di un piano di autocontrollo HACCP e di corretta prassi igienica delle proprie strutture e della propria produzione. Il responsabile del piano di autocontrollo si identifica nel titolare dell'azienda Pira Giorgio. Si Dichiara inoltre di procedere lungo tutto l'arco dell'anno a campionare e analizzare i propri prodotti con la consulenza della Dott.sa Laura Icardi del laboratorio Bioqualità riconosciuto dalla Regione Piemonte e accreditato ACCREDIA n°603 .L'azienda si rende disponibile a far visionare i propri locali da parte dei clienti. Per i prodotti etichettati dal cliente, sarà nostra cura inviare una scheda dettagliata per ogni formato.

Giorgio Pira