



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 **CONFIT DI CIPOLLE ROSSE**
Per Formaggi Carni e Pesce

Formati e imballi disponibili	Capienza del vaso	Peso netto	n° vasi per cartone	tipo vaso
	106	110g	12	Plus
	212	220g	12	Cee
	350	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 60%, zucchero, vino Barbera d'Alba DOC, olio extravergine di oliva, "Aceto Balsamico di Modena IGP" (mosto d'uva cotto, aceto di vino), sale.			
OGM	nessuna presenza di organismi geneticamente modificati			
Allergeni	Nessuna presenza di allergeni			
Modalità di consumo	Per formaggi Carni e Pesce. Prelibatezza dal gusto accattivante e delicato. Si può abbinare a formaggi di media o lunga stagionatura. Ideale per il foie gras, i crudi di pesce, il tonno grigliato e i crudi di carne.			
Informazioni nutrizionali per 100g	Energia	1076 Kj	Carboidrati	59 g
		254 Kcal	di cui zuccheri	58 g
	grassi	0,4 g	Proteine	1,9 g
	di cui saturi	0,1 g	Sale	0,02 g
Analisi chimico fisiche e microbiologiche	Ph	4,0 unità ph	Enterobacteriacee	<10 UFC/g
	Aw	0,74	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.ssa 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