



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

CILIEGIE AL BAROLO **Lavorate a mano dal fresco**

Formati e imballi disponibili	Capienza del vaso	Peso netto	Peso sgocciolato	vasi per scatola	tipo vaso
	314	320g	160g	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	ciliegie 53%, zucchero, acqua, vino Barolo DOCG 8%.				
OGM	nessuna presenza di organismi geneticamente modificati				
Allergeni	nessuna presenza di allergeni				
Modalità di consumo	Queste ciliegie di qualità Duroni, unite al re dei vini il "Barolo" ci consentono di ottenere un ottimo dessert da gustare con il loro sciroppo o nelle macedonie. Ideali con panna e gelato.				
Informazioni nutrizionali per 100g	Energia	453 Kj	Carboidrati	25 g	
		107 Kcal	di cui zuccheri	24 g	
	grassi	0 g	Proteine	0,6 g	
	di cui saturi	0 g	Sale	0 g	
Analisi chimico fisiche e microbiologiche	Ph	3,7 unità ph	Conta microrganismi	<10 UFC/g	
	Conta clostridi	<10 UFC/g	Enterobacteriacee	<10 UFC/g	
	solfito riduttori		Aw	0,92 %	

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