



**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

## **CONFETTURA DI ZUCCA E ZENZERO**

### **Per Formaggi e Pesce**

Formati e imballi disponibili	Capienza del vaso	Peso netto	n° vasi per cartone	tipo vaso
	106	110g	12	cee
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	zucca 47%, zucchero, limone, zenzero 0,7%. Zucca utilizzata: 56g x 100g			
OGM	nessuna presenza di organismi geneticamente modificati			
Allergeni	nessuna presenza di allergeni			
Modalità di consumo	Il dolce della zucca con la freschezza dello zenzero si sposano bene con formaggi dal gusto salato e saporito, di media o lunga stagionatura. Ottima con il Grana, l'Asiago, il Pecorino, le tome di montagna, il Parmigiano, Ottima sul pesce al forno.			
Informazioni nutrizionali per 100g	Energia	992 Kj	Carboidrati	57 g
		234 Kcal	di cui zuccheri	55 g
	grassi	0 g	Proteine	0,8 g
	di cui saturi	0 g	Sale	0 g
Analisi chimico fisiche e microbiologiche	Ph	3,8 unità ph	Enterobacteriacee	<10 UFC/g
	Aw	0,85 %	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*