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**"

Piemonte Eccellenza Artigiana
PERCHE' LA QUALITA' RICONOSCIUTA SIA RICONOSCIBILE

Denominazione del prodotto

CASTAGNE IN SCIROPPO
Per salumi Formaggi e Dolci

	Capienza del vaso	Peso netto	Peso sgocciolato	vasi per scatola	tipo vaso	% frutta
Formati e imballi disponibili	314	350g	175g	12	america	50%
	1700	1950g	1140g	6	cee	58%

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	castagne (la percentuale varia per ogni tipo di vaso vedere nella tabella in alto), zucchero, acqua. Correttore di acidità: acido citrico.
OGM	nessuna presenza di organismi geneticamente modificati
Allergeni	nessuna presenza di allergeni
Modalità di consumo	colate dal loro sciroppo e servite su un tagliere misto di affettati (eccezionali avvolte nel lardo), sono un insolito antipasto. Ideale l'abbinamento ai formaggi. Ottimo dessert da sole o con il gelato.

Informazioni nutrizionali per 100g	Energia	782 Kj	Carboidrati	41 g
		184 Kcal	di cui zuccheri	39 g
	grassi	1,3 g	Proteine	1,9 g
	di cui saturi	0,2 g	Sale	0,02 g

Analisi chimico fisiche e microbiologiche	Ph	4,3 unità ph	Conta microrganismi	<10 UFC/g
	Conta clostridi solfito riduttori	<10 UFC/g	Enterobacteriacee	<10 UFC/g
			Aw	0,88 %

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