



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 AMARENE E PEPERONCINO Per Formaggi e Carni

	Capienza del vaso	Peso netto	n° vasi per cartone	tipo vaso
Formati e imballi disponibili	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	ciliegie amarene 46%, zucchero, limone, peperoncino 0,3 %. Frutta utilizzata: 66g x 100g			
OGM	nessuna presenza di organismi geneticamente modificati			
Allergeni	nessuna presenza di allergeni			
Modalità di consumo	Per Formaggi e Carni. Al sapore gradevole della ciliegie, il "brivido" del peperoncino, per creare sfiziosi abbinamenti. Bene con i formaggi a pasta dura formaggi grassi ed erborinati. Provatela con formaggi di capra, Taleggio, Pecorino, Gorgonzola ecc. Un azzardo vincente con il gelato al fiordilatte.			
Informazioni nutrizionali per 100g	Energia	994 Kj	Carboidrati	57 g
		234 Kcal	di cui zuccheri	55 g
	grassi	0 g	Proteine	0,7 g
	di cui saturi	0 g	Sale	0 g
Analisi chimico fisiche e microbiologiche	Ph	2,9 unità ph	Enterobacteriacee	<10 UFC/g
	Aw	0,71 %	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.

Giorgia Pina