



**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 **IL PESTO**  
**Tipico condimento per primi piatti**

Formati e imballi disponibili	Capienza del vaso	Peso netto	n° vasi per cartone	tipo vaso
	212 ml	180g	12	cee
Bollino CEE	IT1159CE			
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	olio di semi di girasole, <b>anacardi</b> , basilico genovese DOP 12%, olio extravergine di oliva, sale, sciroppo di glucosio, formaggio pecorino ( <b>latte</b> di pecora, sale, caglio), pinoli, <b>noci</b> , antiossidante: acido ascorbico, aglio.			
OGM	nessuna presenza di organismi geneticamente modificati			
Allergeni	Contiene <b>anacardi, latte, noci</b> .			
Modalità di consumo	Prodotto con basilico genovese DOP, non ha subito la pastorizzazione per non alterare il sapore del basilico. Vi sorprenderà per i suoi profumi, e la sua fragranza.			
Informazioni nutrizionali per 100g	Energia	2707 Kj	Carboidrati	9,2 g
		656 Kcal	di cui zuccheri	1,8 g
	grassi	66 g	Proteine	5,9 g
	di cui saturi	7,8 g	Sale	2,5 g
Analisi chimico fisiche e microbiologiche	Coliformi totali	<1000 UFC/g	Escherichia coli	<1000 UFC/g
	Stafilococchi	<100 UFC/g	Conta clostridi	<100 UFC/g
	coagulasi positivi		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*

