



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, anacardi , basilico genovese DOP 12%, olio extravergine di oliva, sale, sciroppo di glucosio, formaggio pecorino (latte di pecora, sale, caglio), pinoli, noci , antiossidante: acido ascorbico, aglio.			
OGM	nessuna presenza di organismi geneticamente modificati			
Allergeni	Contiene anacardi, latte, noci.			
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

