



FRANTOIO GHIGLIONE & C. SAS
Via Ciancergo,25 18020 Dolcedo -Imperia-

TECHNISCHE DATEN		
PRODUKTBEZEICHNUNG	PAPRIKA BRUSCHETTA	
PRODUKTBESCHREIBUNG, VERWENDUNG UND KONSERVIERUNG	Creme aus rotem und gelben Paprika und Olivenöl. Ideal als Brotaufstrich und durch die leichte Schärfe gut zum Würzen von Fleisch.Kühl, trocken und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank bei +4 °C aufbewahren und innerhalb von 14 Tagen verbrauchen.	
ZUTATEN	Paprika aus Italien 70% Olivenöl 27%, Weinessig (enthält Sulfite) , scharfer roter Pfeffer, Salz, Knoblauch, Gewürze,Aromatische Pflanzen.	
HALTBARKEIT	18 Monate nach der Produktion	
NETTO GEWICHT	170 g	
ALLERGIESTOFFE: Weinessig (enthält Sulfite) - Die Anlage verarbeitet Nüsse.		
PRODUKT EIGENSCHAFTEN		
MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN	Kochen: bis zum 82°C für 3 Stunden. Pasteurisiertes Produkt: 30 Minuten bei 86°C	
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN	Erscheinungsbild Farbe Geruch/ Geschmack	cremig orange typisch für Paprika
NÄHRWERTE (Durchschnittswerte pro 100 g Produkt.)	Brennwerte Eiweiß Kohlenhydrate Fett Salz	920 Kj / Kcal 223 0,7 g 5,10 g davon Zucker 2,20 g 22,2 g davon gesättigt 3,1 g 1,8 g