



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

SCHEMA TECNICA		
DENOMINAZIONE DI VENDITA	CAPPERI SOTTO ACETO	
DESCRIZIONE PRODOTTO UTILIZZO E CONSERVAZIONE	Capperi di piccolo calibro sotto aceto. Utilissimi in cucina per insaporire pizze, pesce e sughi mediterranei. Conservare in un luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore.	
INGREDIENTI	Capperi mediterranei 60%, aceto di vino (contiene solfiti), sale	
SHELF LIFE	20 mesi dalla produzione	
PESO NETTO 200 g	PESO SGOCCIOLATO 180g	
INFO ALLERGENI: Aceto di vino (contiene solfiti)		OGM: Non presenti
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	PH AW	Max 4,6 Max 0,93
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto/consistenza Colore: Odore/Sapore	Capperi Tipico verde del capperone Deciso dei capperi
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica batterica mesofila: E.coli Muffe e lieviti Salmonella spp Listeria monocytogenes	50.000 ufc/g max 100 ufc/g max 1.000 ufc/g max Assente in 25 g Assente in 25 g
VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)	Energia Grassi Carboidrati Proteine Sale	22 Kcal/ 90 Kj 0,7 g di cui saturi 0,2 1,6 g di cui zuccheri 0,1 2,2 g 20 g