



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

TECHNISCHE DATEN		
PRODUKTBEZEICHNUNG	ZUCCHINI PESTO AUS "TROMBETTE -ZUCCHINI"	
PRODUKTBESCHREIBUNG, VERWENDUNG UND KONSERVIERUNG	Hergestellt aus Trombette-Zucchini, die zunächst in Wasser mit Essig und Salz blanchiert und anschließend zusammen mit Cashewkernen, Pinienkernen, Minze und Basilikum im Cutter fein verarbeitet werden. Das fertige Produkt wird in Glasgläser abgefüllt und pasteurisiert. Diese Sauce eignet sich als Würzmittel für alle Arten von Pasta. Sie wird ohne Erhitzen verwendet, schmeckt aber auch hervorragend als Brotaufstrich auf geröstetem Brot. Kühl und trocken lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank bei +4 °C aufbewahren, mit einer Schicht Öl bedecken und innerhalb von maximal 10 Tagen verbrauchen.	
ZUTATEN	Trombette-Zucchini (ligurische Trombetta-Zucchini) 68%, Olivenöl 32%, Weinessig (ENTHÄLT SULFITE), schwarzer Pfeffer, Minze, Basilikum, Cashewkerne und Pinienkerne.	
HALTBARKEIT	18 Monate nach der Produktion	
NETTO GEWICHT	180 g	
ALLERGIESTOFFE: SULFITE, Cashewkerne.		GVO-Frei
PRODUKT EIGENSCHAFTEN		
Produktmerkmale	Aw: 0,93 max pH: 4,6 max	
Durchschnittliche Nährwerte je 100 g Produkt	Energie Fett davon gesättigte Fettsäuren Kohlenhydrate davon Zucker Eiweiß Salz	320 Kcal/ 1322 Kj 33,50 g 4,8 g 2,7 g 0,8 g 2,10 g 0,1 g