

FRANTOIO

Venturino Bartolomeo dal 1946

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Denominazione: **PESTO con Basilico Genovese D.O.P**

Ingredienti :

Olio extra vergine di oliva 40%, Basilico Genovese D.O.P (28%), **anacardi**, siero di **latte** in polvere, preparazione a base di formaggio (**formaggio**, siero di **latte**, sale, sale di fusione: fosfato di sodio), sale, aglio, fibra vegetale (bamboo), Grana Padano D.O.P. (**latte**, sale, caglio, lisozima: proteina naturale estratta dall'**uovo**), pinoli, correttore di acidità: acido citrico.

Capacità vaso vetro colonna in ml.	Peso netto in g.	Capsula vaso in mm.	Confezionamento in scatole di cartone da n° vasi:	Cartoni per strato	Strati Pallet
156	130	Ø53	12	21	8
212 basso	180	Ø63	12	14	8
580	500	Ø70	12	19	7
1062	950	Ø82	6	10	6

Informazioni di produzione:

Pastorizzazione: NO.

Scadenza (TMC): Massimo diciotto mesi dalla data di produzione.

OGM: OGM FREE

Allergeni presenti: Anacardi (**frutta a guscio**), Formaggi e Siero di Latte (**prodotti derivati da Latte**), Lisozima estratto dall'**uovo**).

NOTA: In conformità al Reg. 1169/11 e successivi aggiornamenti, non sono presenti, anche per cross-contamination, altri elementi allergeni

Modalità d'uso: Prodotto utilizzato per condimento per pasta (si consiglia di diluire nel piatto da portata la dose desiderata di prodotto con alcuni cucchiaini di acqua di cottura), preparazione di stuzzichini, accompagnamento di piatti a base di carne. Può essere utilizzato sia crudo che cotto.

Modalità di conservazione : conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore. Una volta aperto coprire con olio e conservare in frigorifero per massimo dieci giorni.

Caratteristiche organolettiche:

Odore: delicato ma persistente di basilico fresco, aglio, formaggio stagionato

Colore: verde intenso

Sapore: persistente di basilico e aglio

Parametri chimico-fisici-microbiologici:

Carica Batterica Totale: <300.000 ufc/g;

Stafilococchi Coagulasi Positivi: <1000 ufc/g;

Bacillus Cereus: <1000 ufc/g;

Lieviti e Muffe: <5000 ufc/g;

Listeria Monocytogenes: Assente in 25 g;

Salmonella: Assente in 25 g;

Aw: <0,85

pH: <4,5

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto:

- Energia: 2631 kJ/640 kcal
- Grassi Totali: 64,5 g di cui acidi grassi saturi: 9,5 g
- Carboidrati: 12 g di cui zuccheri: 2,5g
- Proteine: 3,7 g
- Sale: 2,67 g