

SCHEDA TECNICA GIARDINIERA  
AROMATICA

CARATTERISTICHE GENERALI

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Denominazione            | Verdure miste in aceto di vino  |
| Ingredienti              | Cavolfiore, peperone, carota, sedano, finocchio, fagiolino (in quantità variabile), aceto di vino bianco, acqua, zucchero, sale, spezie |
| Allergeni                | Sedano; Solfiti contenuti nell'aceto  |
| Q.ta netta / sgocciolata | 580 gr/280 gr ; 3000 gr/ 2000 gr  |
| Aspetto                  | Mix di verdure cromaticamente vivaci in liquido limpido   |
| Sapore                   | Caratteristico, agrodolce, dolce  |
| Consistenza              | croccante   |
| Modalità conservazione   | Conservare in luogo fresco e asciutto il vaso sterile e sottovuoto  |
| Shelf Life               | 18 mesi   |

ANALISI CHIMICA

|         |                 |
|---------|-----------------|
| Umidità | 85,75 G / 100 g |
| Ceneri  | 1,41 G / 100 g  |

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g di prodotto

|                 |                     |
|-----------------|---------------------|
| Energia         | 323 Kj / 77,20 kcal |
| Grassi          | 3,09 g              |
| Di cui saturi   | 0,34 g              |
| Carboidrati     | 9,74 g              |
| Di cui zuccheri | 7,07 g              |
| Proteine        | 1,19 g              |
| Sale            | 1,31 g              |