

SCHEMA 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