

SPIEDINI DI GIARDINIERA IN OLIO DI OLIVA

CONFEZIONE	Prodotto: Vaso di vetro, capsule di metallo, spiedi bambù Imballo: Cartone con divisori interni
QUANTITA' NOMINALE e PESO NETTO	314 ml / 250g 580ml / 520g ERGO 1700ml / 1500g
INGREDIENTI	Peperoni, zucchine, carote, finocchi, cavolfiore, cipolline (in proporzione variabile) 60%, olio (80% olio di semi di Girasole, 20% olio oliva), aceto di vino, zucchero e sale.
STAGIONALITA'	Annuale
PRODUZIONE	Schematicamente si può suddividere la preparazione di conserve vegetali nelle seguenti fasi: 1- Ricevimento materie prime e vasi/capsule e loro stoccaggio 2- Lavaggio materie prime 3- Taglio verdure, acidificazione e lavorazione 4- Invasettamento e pastorizzazione 5- Confezionamento, 6- Stoccaggio, 7- Distribuzione.
CONSERVAZIONE	Il prodotto va conservato al fresco o a temperatura ambiente e preferibilmente al buio, Una volta aperto si conserva in frigorifero a +4°C e dovrebbe essere consumato in 15 giorni circa.
DURATA DEL PRODOTTO	Il prodotto ha una durata di 36 mesi dalla data di produzione e si riferisce al prodotto integro e tenuto come da indicazioni. Fa fede il lotto e data di scadenza.
CELIACHIA	Come da Regolamento (CE) 41/2009 entrato ufficialmente in vigore dal 1 gennaio 2012, il prodotto è naturalmente senza glutine e segnalato in etichetta come "Senza Glutine".
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	Verdure fresche tagliate e lavorate a mano. La lavorazione prevede un lungo periodo per la preparazione. Ottime come antipasti, per accompagnare bolliti e come contorno.

Spiedini di Giardiniera in olio d'oliva	
Tabella nutrizionale	
su 100 g di prodotto sgocciolato	
Energia	86 Kcal/364 Kj
Grassi, di cui acidi grassi saturi	7,9 g / 1,0 g
Carboidrati di cui zuccheri	1,1 g / 0,2 g
Fibre	2,8 g
Proteine	1,4 g
Sale	1,3 g