



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO

FUNGHI CARDONCELLO in olio extravergine d'oliva GRISETA

PRODOTTO SENZA GLUTINE

DESCRIZIONE/STORIA	<p>Antico e gustoso, vanto della tradizione agroalimentare Pugliese, il fungo Cardoncello è una vera prelibatezza che, nel corso della storia, ha saputo entusiasmare i palati più esigenti.</p> <p>Oggi è ancora una specialità unica che, non a caso, si è guadagnata le attenzioni dei più grandi maestri della cucina mondiale.</p> <p>Dal gambo bianco e cappello color marrone chiaro, dalle dimensioni medie, ottimo per consistenza, sapore, è moderatamente profumato.</p> <p>Quando li raccogliamo, li lavoriamo artigianalmente, li puliamo ad uno ad uno, selezionando i funghi migliori, che vengono cotti, aromatizzati e conservati nel nostro olio extravergine di oliva.</p>	
CONFEZIONE	vasi di vetro sterili da Gr.300 con capsule twist-off -BOX da 6 o 12 Vasetti	
INGREDIENTI	Funghi coltivati cardoncello (pleurotus eryngii) 75%, olio extravergine d'oliva GRISETA, aceto di vino bianco, erbe aromatiche in proporzione variabile (origine Puglia - Italia), sale 2% , Correttore di acidità: acido citrico (E330).	
STRUTTURA	consistenza solida con presenza di parti molli	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Ph	3,75
	Attività dell'acqua (aw)	0,9
	Temperatura	20°C
	PRODOTTO PASTORIZZATO	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali	< 10
	Escherichia coli β-glucuronidasi positivo	< 10
	Stafilococchi coagulasi positivo	< 10
	Salmonella spp	Assente
	Listeria monocytogenes	Assente
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g. di prodotto)	VALORE ENERGETICO: kjoule	262
	kcal	63
	GRASSI	3,7g
	di cui acidi grassi saturi	1,25g
	CARBOIDRATI	3,33g
	di cui zuccheri	1,25g
	FIBRA	1,8g
	PROTEINE	3,2g
SALE	2g	
ACQUA	88g	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE	Lo shelf life di 2 anni e mezzo si riferisce al prodotto tenuto in perfette condizioni di conservazione, cioè in luogo asciutto, temperatura non superiore ai 20°C, confezione ermeticamente chiusa, sottovuoto e al riparo dalla luce. Il barattolo aperto deve essere conservato in frigorifero a temperatura di 4°C e consumato entro 5 giorni.	
ISTRUZIONI PER L'USO	Il suo uso in cucina è estremamente versatile; sott'olio vengono esaltate la sua consistenza e la sua sapidità. Ottimo come antipasto, può sostituire un secondo piatto leggero.	
DISPONIBILITA'	Tutto l'anno secondo disponibilità e/o scorta aziendale.	
CATEGORIE A RISCHIO ALLERGENI	Non sono presenti categorie a rischio.	
CONTROINDICAZIONI	nessuna se usati in modiche quantità	