

DENOMINAZIONE / DENOMINATION	PESTO "Freschi di Natura" CON BASILICO GENOVESE DOP <i>Pesto "Freschi di Natura" with Genovese Basil</i>					
CODICE INTERNO / INTERNAL CODE	NS291					
CODICE EAN / EAN CODE	8003979004996					
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Olio di semi di girasole, basilico genovese DOP (30%), anacardi , sale, formaggio Grana Padano DOP (latte , sale, caglio, conservante: liozima da uovo), formaggio Pecorino Romano DOP (latte di pecora, sale, caglio), olio extra vergine di oliva, pinoli, antiossidante: acido ascorbico, aglio. <i>Sunflower seeds oil, Genovese basil (30%), cashews, salt, Grana Padano cheese (milk, salt, rennet, preservative: liozyme from egg), Pecorino Romano cheese (sheep milk, salt, rennet), extra virgin olive oil, pine nuts, antioxydant: ascorbic acid, garlic.</i>					
FORMATO / WEIGHT	1200 g					
TMC / BEST BEFORE	75 giorni / 75 days - Shelf life garantita / <i>Guaranteed Shelf life</i> : 2/3					
MODALITA' DI CONSERVAZIONE / MEANS OF PRESERVATION	Confezionato in atmosfera protettiva. Conservare a temperatura refrigerata. Dopo l'apertura consumare entro 10 giorni. <i>Packaged in a protective atmosphere. Keep at refrigerated temperature. After opening, use within 10 days.</i>					
MODALITA' DI UTILIZZO / MEANS OF USE	Tal quale, pronto all'uso <i>In its own state, ready to use</i>					
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	Consistenza / <i>consistency</i> : cremosa / <i>creamy</i> Colore / <i>color</i> : verde brillante / <i>bright green</i> Odore / <i>smell</i> : tipico del basilico / <i>typical of basil</i> Sapore / <i>taste</i> : tipico del basilico / <i>typical of basil</i>					
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS	pH: 4.80 +/- 0.30 Aw: 0,94 +/- 0.20					
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CBT / TPC : <500.000 UFC/g Coliformi totali / <i>Total coliforms</i> : <1.000 UFC/g Escherichia coli : <1.000 UFC/g Stafilococchi coagulasi positivi / <i>Coagulase-positive staphylococci</i> : <100 UFC/g Salmonella / <i>Salmonella</i> : assente / <i>absent</i> Lieviti / <i>Yeasts</i> : <100.000 UFC/g Muffe / <i>Moulds</i> : <10.000 UFC/g Listeria monocytogenes: <100 UFC/g Clostridi solfito riduttori / <i>Sulphite-reducing clostridia</i> : <100 UFC/g					
ALLERGENI / ALLERGENS	Contiene: frutta a guscio, latte e uova. Senza Glutine <i>Contains: tree nuts, milk and egg. Gluten free</i>					
OGM	Il prodotto non contiene OGM <i>The product does not contain GMOs</i>					
IMBALLI PRIMARI	secchiello PP + coperchio <i>PP bucket + cap</i>					
VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO / AVERAGE NUTRITIONAL VALUE FOR 100 g	Energia / <i>Energy</i> : 2186 kJ / 531 kcal Grassi / <i>Fat</i> : 55 g di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturates</i> : 6,2 g Carboidrati / <i>Carbohydrate</i> : 4,6 g di cui zuccheri / <i>of which sugars</i> : 0,8 g Proteine / <i>Protein</i> : 3,8 g Sale / <i>Salt</i> : 2,3 g					
PALLETIZZAZIONE / PALLET LOADING	Pezzi per cartone / <i>Pieces per tray</i> 6	Cartoni per bancale / <i>Trays per pallet</i> 40	Cartoni per strato / <i>Trays per layer</i> 5	Strati / <i>Layers</i> 8	Pezzi totali / <i>Total pieces</i> 240	Misure pallet (cm) / <i>Measures pallet (cm)</i> 120 x 80 x 140

Informazioni aggiornate al momento di pubblicazione soggette a variazioni / Information correct at time of publication subject to variation