
	<b>NAME DES PRODUKTS</b>	<b>OLIVENPATE' IN NATIVEM OLIVENÖL EXTRA</b>
	<b>ZUTATEN</b>	Fruchtfleisch der Oliven der Sorte "Bella di Cerignola" 90% ; natives Olivenöl aus eigener Herstellung 10%
	<b>EIGENSCHAFTEN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pH &lt; 4,6</li> <li>• Farbe: braun</li> <li>• Konsistenz: cremig</li> <li>• Geschmack: leicht bitter, fruchtig</li> <li>• pasteurisiert</li> </ul>
	<b>NAEHRWERTE</b> für 100 g Produkt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Energie 346 Kcal, 1422 KJ</li> <li>• Fett 35,60 g / davon gesättigte Fettsäuren 4,55 g</li> <li>• 3,40 g / davon Zucker &lt; 3,34 g</li> <li>• Eiweiß 1,43 g</li> <li>• Salz 2,5 g</li> </ul>
	<b>HERSTELLUNG</b>	<p>Die Oliven werden im Betrieb der Genossenschaft aussortiert und dann in Salzlake für mindestens 8 Monate gelagert. Während dieser Zeit verlieren sie viel von ihrem bitteren Geschmack und erwerben die charakteristische braune Farbe von unterschiedlicher Intensität, je nach dem Reifegrad der Oliven.</p> <p>Danach werden die Oliven entsalzt und mittels „Sonnen-Trocknen“ entwässert, bis sie bereit sind entkernt zu werden. Dieses Verfahren wird durch die Verwendung einer Maschine ermöglicht, die durch Zentrifugalkraft die Kerne entfernt und gleichzeitig das Fruchtfleisch zerkleinert. Um eine cremige Paste zu bekommen, wird das Fruchtfleisch mit extra nativem Olivenöl aus eigener Produktion gemischt.</p> <p>Die Paste wird in Gläser abgefüllt, welche dann pasteurisiert werden. Dies garantiert dem Verbraucher ein sicheres Produkt mit sensorischen, ernährungsphysiologischen und visuellen konstanten Eigenschaften, für einen Zeitraum von achtzehn Monaten.</p>
	<b>VERPACKUNG</b>	Glas (ml. 106, ml 314) in Kartons
	<b>SHELF LIFE</b>	Ablaufdatum für die geschlossene Verpackung: 18 Monate; gelagert an einem kühlen, trockenen Ort und unter Vermeidung von Wärmequellen.
	<b>ANWENDUNG</b>	Zum Bereichern von Pasta, zum Bestreichen von gerösteten Weißbrotscheiben.
	<b>HINWEIS</b>	Kann Fragmente von Kernen enthalten.

VERPACKUNG	Gewicht der Paste (g)	Einheit pro Karton	Details des Kartons				Konfiguration der Palette 80 x 60 cm					
			Länge (cm)	Breite (cm)	Höhe (cm)	Gewicht (kg)	Anzahl Kartons pro Lage	Anzahl Lagen	Anzahl Kartons pro Palette	Höhe Palette (cm)	Gewicht Palette (kg)	Anzahl Glaeser pro Palette
Glas 106 ml	85	32	26,00	26,00	16,00	6,5	12	10	120	180	800	3840
Glas 314 ml	260	6	26,00	18,00	11,00	3,2	19	14	266	170	871	1596

Der Lieferant bestätigt, dass die Oliven nicht von O.G.M. (Gentechnisch veränderte Organismen) abstammen und dass die gelieferten Produkte keine Allergene enthalten.

Der Lieferant erklärt außerdem, die HACCP-Standards zu befolgen.

  
Alice Jaschke-Ferreri (Qualitätskontrolle)