



	DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	PATE' DI OLIVE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
	INGREDIENTI	Polpa di olive della varietà Bella di Cerignola 90%, olio extra vergine di oliva di produzione propria 10%
	PROCESSO PRODUTTIVO	- Le olive destinate alla produzione del paté, una volta giunte in azienda, vengono cernite e quindi lasciate fermentare in salamoia per almeno otto mesi. Durante questa sosta perdono gran parte dell'amaro. - Dopo di che le olive vengono dissalate e disidratate finché sono pronte per poter essere denocciolate. Tale procedura avviene mediante l'utilizzo di una macchina che consente, attraverso la forza centrifuga, di allontanare i noccioli e di sminuzzare la polpa. - Al fine di ottenere il paté, la polpa viene mescolata con l'olio extravergine di oliva, di produzione propria. - Il paté viene poi confezionato in vasetti di vetro, che subiscono un trattamento termico di pastorizzazione. Ciò garantisce al consumatore un prodotto sicuro, con caratteristiche organolettiche, olfattive e visive costanti per un lasso di tempo di ben diciotto mesi.
	CARATTERISTICHE	- pH: < 4,5 - Colore: da tabacco a testa di moro - Sapore: deciso, inconfondibile e dal delicato profumo d'olio di oliva - Consistenza: cremosa
	DATI NUTRIZIONALI <i>per 100 g di prodotto</i>	- Energia 346 Kcal, 1422 KJ - Grassi 35,6 g / di cui Grassi Saturi 4,55 g - Carboidrati 3,4 g / di cui Zuccheri < 0,1 g - Proteine 1,43 g - Sale 2,5 g
	CONFEZIONI	Vasi in vetro tipo orcio, in cartoni
	UTILIZZO	Come condimento per pasta, per la preparazione di bruschette e tartine
	CONSERVAZIONE	Data di scadenza per la confezione integra: 18 mesi, conservata in luogo fresco e asciutto, evitando fonti di calore
	AVVERTENZE	Può contenere frammenti di nocciolo

CONFEZIONE	Peso netto (gr)	Unità per cartone	Dettagli cartone				Configurazione pallet cm 120 x cm 80					
			Lunghezza (cm)	Larghezza (cm)	Altezza (cm)	Peso (kg)	N. cartoni x piano	N. piani	N. cartoni x pallet	Altezza pallet (cm)	Peso pallet (Kg)	N. vasi x pallet
Vaso ml. 106	85	32	26,00	26,00	16,00	6,5	12	10	120	180	800	3840
Vaso ml. 314	260	6	26,00	18,00	11,00	3,2	19	14	266	170	871	1596

Con la presente specifica il fornitore assicura il totale recepimento dell'O.M. 18.07.90 (e successive modifiche e/o aggiornamenti) sulle quantità massime residue delle sostanze attive dei presidi sanitari tollerate nei prodotti destinati all'alimentazione.

Il fornitore precisa che le olive non provengono da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati) e che non sono presenti allergeni nei prodotti forniti.

Il fornitore dichiara, inoltre, di seguire gli autocontrolli secondo le norme HACCP e di essere certificato IFS Food.



Alice Jaschke-Ferreri (responsabile qualità)