

DENOMINAZIONE / DENOMINATION	<b>Il pesto di Francesco con basilico Genovese DOP</b> <i>Pesto with Genovese Basil</i>					
CODICE INTERNO / INTERNAL CODE	NS220					
CODICE EAN / EAN CODE	8003979000097					
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Olio di semi di girasole, <b>anacardi</b> , basilico Genovese DOP (14%), fiocchi di patate (patate, aromi, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi), sale, olio extravergine di oliva, <b>noci</b> , formaggio Pecorino Romano DOP ( <b>latte</b> di pecora, sale, caglio), sciroppo di glucosio, pinoli, antiossidante: acido ascorbico; aglio. <i>Sunflower seed oil, <b>cashews</b>, Genovese basil (14%), potatoes flakes (potatoes, flavorings, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids) salt, extravirgin olive oil, <b>walnuts</b>, Pecorino Romano cheese (sheep <b>milk</b>, salt, rennet), glucose syrup, pine nuts, antioxydant: ascorbic acid; garlic.</i>					
FORMATO / WEIGHT	900 g					
TMC / BEST BEFORE	12 mesi / 12 months					
MODALITA' DI CONSERVAZIONE / MEANS OF PRESERVATION	Conservare in un luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 10 giorni. <i>Keep in a cool and dry place. After opening, store at refrigerated temperature and 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 scuro / <i>dark 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 <b>Aw: &lt;0,90 (parametro di sicurezza / safety parameter )</b>					
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	CBT / TPC : <100.000 UFC/g Coliformi totali / <i>Total coliforms</i> : <1.000 UFC/g Escherichia coli : <1.000 UFC/g Staf. 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 e latte. Può contenere altra <b>frutta a guscio e arachidi</b> . Senza Glutine <i>Contains: nuts and milk. May contain <b>peanuts and other nuts</b>. Gluten free</i>					
OGM	Il prodotto non contiene OGM <i>The product does not contain GMOs</i>					
IMBALLI PRIMARI	Vaso plastica + capsula plastica <i>Plastic jar + plastic capsule</i>					
VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO / AVERAGE NUTRITIONAL VALUE FOR 100 g	Energia / <i>Energy</i> : 2526 kJ / 612 kcal Grassi / <i>Fat</i> : 58 g di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturates</i> : 7,0 g Carboidrati / <i>Carbohydrate</i> : 14 g di cui zuccheri / <i>of which sugars</i> : 2,0 g Proteine / <i>Protein</i> : 6,7 g Sale / <i>Salt</i> : 1,6 g					
PALLETIZZAZIONE / PALLET LOADING	Pezzi per cartone / <i>Pieces per tray</i> <b>6</b>	Cartoni per bancale / <i>Trays per pallet</i> <b>98</b>	Cartoni per strato / <i>Trays per layer</i> <b>14</b>	Strati / <i>Layers</i> <b>7</b>	Pezzi totali / <i>Total pieces</i> <b>588</b>	Misure pallet (cm) / <i>Measures pallet (cm)</i> <b>120 x 80 x 140</b>

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