

DENOMINAZIONE / <i>DENOMINATION</i>	IL PESTO DI FRANCESCO CON BASILICO GENOVESE DOP <i>Pesto with Genovese Basil</i>					
CODICE INTERNO / <i>INTERNAL CODE</i>	NS220					
CODICE EAN / <i>EAN CODE</i>	8003979000097					
INGREDIENTI / <i>INGREDIENTS</i>	Olio di semi di girasole, anacardi, basilico Genovese DOP (14%), fiocchi di patate (patate, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi), sale, olio extravergine di oliva, noci, formaggio Pecorino Romano DOP (latte di pecora, sale, caglio), sciroppo di glucosio, pinoli, antiossidante: acido ascorbico; aglio. <i>Sunflower seed oil, cashews, Genovese basil (14%), potato flakes (potatoes, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids) salt, extravirgin olive oil, walnuts, Pecorino Romano cheese (sheep milk, salt, rennet), glucose syrup, pine nuts, antioxydant: ascorbic acid; garlic.</i>					
FORMATO / <i>WEIGHT</i>	900 g					
TMC / <i>BEST BEFORE</i>	12 mesi / 12 months					
MODALITA' DI CONSERVAZIONE / <i>MEANS OF PRESERVATION</i>	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 / <i>MEANS OF USE</i>	Tal quale, pronto all'uso <i>In its own state, ready to use</i>					
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / <i>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</i>	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 / <i>CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS</i>	pH: 4.80 +/- 0.30 Aw: <0,90 (parametro di sicurezza / <i>safety parameter</i>)					
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / <i>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</i>	CBT / <i>TPC</i> : <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 / <i>ALLERGENS</i>	Contiene: frutta a guscio e latte. Può contenere altra frutta a guscio, arachidi e soia. Senza Glutine <i>Contains: nuts and milk. May contain peanuts, other nuts and soy. 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 / <i>AVERAGE NUTRITIONAL VALUE FOR 100 g</i>	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					
PALLETTIZZAZIONE / <i>PALLET LOADING</i>	Pezzi per cartone / <i>Pieces per tray</i> 6	Cartoni per bancale / <i>Trays per pallet</i> 98	Cartoni per strato / <i>Trays per layer</i> 14	Strati / <i>Layers</i> 7	Pezzi totali / <i>Total pieces</i> 588	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