

## PESTO & BRUSCHETTA IBLEO CON FINOCCHIETTO SELVATICO *PESTO & BRUSCHETTA WITH WILD FENNEL*



Il Pesto & Bruschetta Ibleo è una ricetta tipica della Sicilia sud-orientale, eccellente per condire la bruschetta o la pasta. Questa ricetta nasce dalla perfetta combinazione di tradizione e ingredienti Siciliani.

*Pesto & Bruschetta with wild fennel is a traditional recipe of the south-eastern Sicily, excellent to season the bruschetta or pasta. It comes from the perfect combination of Sicilian tradition and ingredients.*

### 1. Informazioni Generali / General Information

Informazioni / Information	Pesto con pomodoro secco, finocchietto selvatico e mandorla siciliana; / <i>Pesto with sun dried tomato, wild fennel and Sicilian almond;</i>
Ingredienti / Ingredients	Salsa di pomodoro, pomodoro secco, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, finocchietto selvatico, zucchero, <b>mandorle</b> , origano, peperoncino, sale. Acidificante: acido citrico; / <i>Tomato sauce, sun dried tomato, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, wild fennel, sugar, <b>almonds</b>, oregano, chili pepper, salt. Acid: citric acid;</i>
Processo di produzione / Production process	Gli ingredienti vengono macinati a bassa temperatura per preservare le caratteristiche organolettiche e gli elementi nutritivi contenuti; / <i>Ingredients are grinded at low temperature to preserve characteristics and nutritive elements contained;</i>
Condizioni di conservazione / Maintenance conditions	Termine minimo di conservazione = 22 mesi. Conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e di luce; / <i>Shelf life = 22 months. Keep in a cool and dry place away from sources of light and heat;</i>
Condizioni post-apertura / Post-opening conditions	Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 5 giorni; / <i>After opening store in the fridge and consume within 5 days;</i>
Caratteristiche chimico-fisiche / Chemo-physical characteristics	- pH = < 4.40; - aW = > 0.93 (aW = attività dell'acqua / <i>Water activity</i> );

Allergeni / Allergens	<b>Mandorle.</b> Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche prodotti a base di pistacchio ( <i>Pistacia vera</i> ), sedano, prodotti a base di latte e pesce; / <b>Almonds.</b> Produced in a facility that uses also milk, fish, celer,y pistacho ( <i>Pistacia vera</i> ) products;
Caratteristiche / Features	Il pesto & bruschetta Ibleo si presenta di un colore rosso vivo, con intense note aromatiche di finocchietto selvatico e pomodoro secco. La consistenza è densa e cremosa, alternato dalle mandorle croccanti. Il sapore è ben equilibrato e intenso. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / Pesto & bruschettawith wild fennel has an intense red color, with aromatic notes of wild fennel and sun dried tomato. The texture is creamy and dense, alternated with crunchy almonds. The absence of preservatives and dyes allow the tasting of a genuine product;
Usi / Uses	Ottimo sia per le bruschette che per condire la pasta (trofie, penne casarecce) o secondi piatti; / Great for bruschetta and also for pasta (trofie, penne, casarecce) or second courses;

## 2. Informazioni Prodotto / Product Information

Formato / Format	Vasetto in vetro / Glass jar
Dimensioni vasetto (diametro x altezza) / Jar size (diameter x height)	7,3x7,6 cm
Peso netto / Net weight	190 g / 6,7 oz
Peso sgocciolato / Drained weight	-
Peso lordo / Gross weight	356 g / 12,6 oz
Capacità / Capacity	212 ml
Codice articolo / Item code	8083
Codice EAN 13 / EAN 13 code	8030853080838

## 3. Informazioni Imballo / Packaging Information

Pezzi per scatola / Items per box	6
Peso lordo cartone / Gross box weight	2300 g / 81,1 oz
Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / Box size (width x depth x height)	16x24x9 cm
ITF 14 cartone / Box ITF 14	08030853080838

## 4. Informazioni Pallettizzazione / Pallet Information

Caratteristiche pallet / Pallet features	80x120 cm	100x120 cm
Cartoni per strato / Boxes per layer	24	30
Strati per pallet / Layers per pallet	12	15
Cartoni per pallet / Boxes per pallet	288	450
Vasetti per strato / Jars per layer	144	180
Vasetti per pallet / Jars per pallet	1728	2700

## 5. Valori Nutrizionali Medi / Nutrition Facts

### 100 g di prodotto contengono: / 100 g of product contain:

Energia / Energy	917 kJ / 219 kcal
Grassi / Fat	18,5 g
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	3,3 g
Carboidrati / Carbohydrate	7,8 g
- di cui zuccheri / of which sugars	5,3 g
Fibre / Fibre	4,4 g
Proteine / Protein	3,2 g
Sale / Salt	1,8 g

## 6. Tabella dei parametri microbiologici / Microbiological parameters table

PARAMETRI / PARAMETERS	VALORI (UFC/g) / VALUES (CFU/g)
Anaerobi solfito riduttori / Anaerobic sulphite reducers	< 10
Muffe / Mold	<1000
<i>Bacillus cereus</i> presunto / Presumed <i>Bacillus cereus</i>	< 100
Stafilococchi coagulasi positivi / Coagulase positive staphylococci	< 100
<i>Clostridium perfringens</i>	< 10
Clostridi produttori di tossine botuliniche / Botulinum toxin producing Clostridia	Assenti / Absent (in 25 g)
Tossine botuliniche / Botulinum toxins	Non rilevabili / Undetectable (in 25 g)
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / Absent (in 25 g)
<i>Salmonella spp.</i>	Assente / Absent

UFC = Unità formanti colonia / CFU = Colony forming unity

## 7. Matrice delle revisioni / Review matrix

Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato periodicamente ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche; / The review of this technical information data sheet is carried out periodically every 3 years or in correspondence with changes;

DATA REVISIONE / REVIEW DATA	DESCRIZIONE REVISIONE / REVIEW DESCRIPTION
N. 00 del 22-09-2015	Emissione; / Emission;
N. 01 del 26-02-2016	Revisione; / Review;
N. 02 del 17-01-2019	Revisione; / Review;
N. 03 del 30-10-2019	Revisione; / Review;
N. 04 del 10-06-2020	Revisione e aggiunta parametri nuovi; / Review with adding new changes;