



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Agronomo dell'azienda: Dott. CHIODELLI Marco

PRODOTTO	Salsa di zucca con zenzero prodotta presso l'azienda Cascina San Marco di Tidolo Srl - Impresa Sociale Agricola
DESCRIZIONE	La salsa di zucca con zenzero si presenta dal colore arancio brillante, addensata naturalmente senza l'aggiunta di pectina; si presenta morbida e facile da spalmare. Prodotto ottimo da abbinare a formaggi particolarmente saporiti, bolliti di carne, oppure semplicemente spalmata su crostini o pane caldo.
FORMATO CONFEZIONE	Vasetti in vetro sterili con capsule twist-off da 250 g
FOTO PRODOTTO	
INGREDIENTI	Frutta: 60% Zuccheri: 40% Addensante: NO Altri ingredienti: Zenzero
ORIGINE FRUTTA	Zucche coltivate nel frutteto aziendale
TIOLOGIA FRUTTA	Zucca Moscata di Provenza (Odette) e/o Matilda F1
PARAMETRI CHIMICI	PH: 5,4 - 5,8 / Gradi Brix: 60 - 62
TRATTAMENTI	Pastorizzazione a 90°C per circa 20 minuti
DURATA PRODOTTO	3 anni in perfette condizioni di conservazione
MODALITA' di CONSERVAZIONE	Conservare in ambiente fresco a temperature non superiori a 20°C, al riparo dalla luce diretta. Il vaso aperto è da conservare in frigorifero alla temperatura di 4°C e consumare entro 5 giorni dall'apertura,
DATI IN ETICHETTA	Lotto di produzione e data di scadenza
O.G.M	L'azienda non utilizza prodotti O.G.M.
ALLERGENI	Senza glutine, senza conservanti, senza addensanti
CONTROINDICAZIONI	Nessuna, se consumata in modiche quantità.

Ragione Sociale:

Cascina San Marco di Tidolo S.r.l. - Impresa Sociale Agricola