

<p>Denominazione commerciale</p> <p>CAPPERI ESSICCATI</p>
<p>Denominazione di vendita</p> <p>CAPPERI CROCCANTI</p>
<p>Codice articolo</p> <p>CC278N</p>
<p>Descrizione prodotto</p> <p>Capperi realizzati con un solo calibro ben preciso per cercare di dare uniforme consistenza al prodotto.</p> <p>Prodotto realizzato con capperi dissalati ed essiccati prima al sole e poi in disidratatore, per dare alle ricette una nota croccante assolutamente inusuale per il capperone.</p> <p>Estremamente divertenti da usare per guarnire piatti di pesce, carne e pasta.</p> <p>Perfetti anche da sgranocchiare come sono in aperitivo.</p>
<p>Origine</p> <p>ITALIA</p>



Caratteristiche generali	
Ingredienti	Capperi essiccati (100%)
Confezione	Vaso vetro
Formato di vendita (peso netto) Disponibilità altri formati	70 g SI
Dati sull'imballaggio	12 vasi per cartone 12 cartoni per strato 6 strati per pallet
Peso e dimensioni cartone	3.90 kg; 31,5x22x13 cm
Dimensioni pallet altezza	80x120x101 cm
Shelf life	24 mesi
Identificazione del lotto	GG/AA
Codice EAN	8004605013245
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Una volta aperto consumare entro 2 mesi.
Istruzioni per l'uso / Consigli per l'uso	Capperi essiccati pronti all'uso ideali per dare croccantezza a piatti di crudità di mare e terra, ottimi anche come snack in aperitivi.
Caratteristiche nutrizionali per 100g	
Valore energetico	41kJ / 10kcal
Grassi	0 g
di cui saturi	0 g
Carboidrati	2 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	0.1 g
Sale	18 g
Caratteristiche organolettico-sensoriali	
Colore	Marrone verde sfumature viola
Odore	Tipico
Sapore	Tipico leggermente tostato
Caratteristiche microbiologiche	
Carica microbica totale	< 10 ⁴ cfu/g
Coliformi totali	< 10 cfu/g
Stafilococchi	<10 cfu/g
E.coli	< 10cfu/g
Salmonella sp/25g	assente in 25 g
L.monocytogenes	assente in 25 g
Muffe e lieviti	< 100 cfu/g
B.Cerus/g	< 10 ² UFC/g
Coliformi a 45° C/g	< 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positiva/g	< 50 UFC/g
Metalli pesanti	Piombo; 0.10mg/Kg Cadmio; 0.10 mg/Kg
Corpi estranei (sabbia, acari morti, frammenti insetti...)	Assenti

Allergeni				
Allergeni	Categoria	ingrediente	Presente nello stabilimento	Possibilità di cross contamination
Cereali contenenti glutine	3		NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	3		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	3		NO	NO
Pesci e prodotti a base di pesce	3		SI	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	3		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	3		NO	NO
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	3		NO	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati	3		SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	3		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	3		NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	3		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/l o 10 mg/kg di SO ₂ totale	3		SI	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	3		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	3		NO	NO

Legenda categorie allergeni

- 1 = Presenti (naturalmente presente nel prodotto e/o deliberatamente aggiunto quale ingrediente)
 2 = Presenti in tracce (prodotti per i quali esiste un pericolo di cross contamination)
 3 = Completamente assenti, non derivati da nessuna fonte contenuta nel prodotto
 4 = Derivato da (inserire categoria o ingrediente)