



Composta di Cipolle Rosse all'aceto balsamico



Ingredienti

cipolle rosse, zucchero,
aceto balsamico di Modena (IGP),
succo di limone
SENZA PECTINA AGGIUNTA

Frutta utilizzata

106 g per 100 g di prodotto
(valore medio)

Origine della frutta

Cannara (PG), Italia

Cod. Prodotto

C-CCIP

Formati disponibili

40 – 106 – 212 – 314 – 580

I nostri consigli

Composta immancabile in un tagliere di formaggi, il suo sapore strutturato esalta un caprino fresco come un erborinato, i più audaci possono sperimentare l'abbinamento ad un gorgonzola piccante; Un bollito di vitello uscirà esaltato dall'incontro con le note pungenti della cipolla.

Tecnica di lavorazione

Le cipolle vengono pelate a mano; successivamente, con l'impiego del sottovuoto, vengono cotte e concentrate (a bassa temperatura, max. 63°C). La composta viene invasettata e subito pastorizzata.

Additivi

Coloranti	Nessuno
Antiossidanti	Nessuno
Conservanti	Nessuno
Correttori di acidità	Nessuno
Addensanti	Nessuno

Allergeni

Non presenti

Glutine

Non presente

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	KCal	197,78
	KJ	827,52
Grassi	g	0,11
di cui grassi saturi	g	0,02
Carboidrati	g	50,87
di cui zuccheri	g	50,61
Fibre alimentari	g	1,04
Proteine	g	1,17
Sali	g	0,03



Eulab snc di Pecetti & C. - P.I. 00601350549

Via Pievaiola, 166/D - 06132 Perugia Tel. +39 075 7926150 - Fax +39 075 7926151
info@confetturecoltiecotti.it www.confetturecoltiecotti.it



Composta di Cipolle Rosse all'aceto balsamico

Durata del prodotto (shelf life)

36 mesi dalla data di produzione.

Modalità di conservazione

Conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e non esporlo direttamente ai raggi solari. Prima dell'apertura verificare l'integrità della capsula e/o del sigillo (un danneggiamento od un rigonfiamento della capsula può essere sintomo di un cattivo stato di conservazione o di un non corretto trasporto/manipolazione del vaso).

Conservare in frigorifero (0/+4°C) dopo l'apertura per un massimo di 7 giorni.

Avvertenze

La selezione e mondatura manuale, potrebbe comportare la presenza occasionale di parti di peduncoli, foglie o noccioli. Il prodotto contiene zuccheri, pertanto il consumo non è consigliato a soggetti con problemi di diabete.

Imballaggio primario

Vaso Vaso di vetro trasparente destinato all'utilizzo alimentare con sigillo di garanzia ed etichetta a norma di legge.

Va smaltito nei contenitori per la raccolta del vetro.

Capsula Coperchio in acciaio con membrana in gomma alimentare che assicura la tenuta stagna della confezione ed impedisce il contatto dell'alimento con il metallo.

Va smaltito nei contenitori per la raccolta dei materiali ferrosi.

Imballaggio secondario

Cartone Va smaltito nei contenitori per la raccolta della carta e cartone.

Come la decliniamo

Matrimonio ben riuscito

Un incontro felice fra due grandi eccellenze italiane: la cipolla di Cannara, territorio vocato da secoli alla coltivazione di questo ortaggio, e l'aceto balsamico di Modena, prodotto IGP dalla tradizione ancora più antica. Questa composta nasce da un gioco di alchimia, quella necessaria ad equilibrare due ingredienti dal carattere decisamente forte.

Formati

	Vaso 40ml	Vaso 106ml	Vaso 212ml	Vaso 314ml	Vaso 580ml
Codice articolo	C-CCIP-40	C-CCIP-106	C-CCIP-212	C-CCIP-314	C-CCIP-580
Peso netto (medio)	40 g	116 g	224 g	330 g	618 g
Pezzi per cartone	60	19/38	12	12	6
Dimensione cartone	275x235x115	280x240x140	280x220x100	280x220x125	280x220x135
Peso lordo cartone	5,42 kg c.a.	7,93 kg c.a.	4,46 kg c.a.	6,33 kg c.a.	5,50 kg c.a.
					



Eulab snc di Pecetti & C. - P.I. 00601350549

Via Pievaiola, 166/D - 06132 Perugia Tel. +39 075 7926150 - Fax +39 075 7926151

info@confetturecoltievotti.it www.confetturecoltievotti.it