



100%
SICILIANO



Cilieginino secco

Il pomodoro secco, con tutta la dolcezza del Ciliegino. Un prodotto pregiato, dal sapore intenso, preparato con una materia prima d'eccellenza – il Ciliegino siciliano – nel rispetto delle tradizioni di una volta.

Ingredienti: Pomodorini ciliegini secchi (65%), olio extra vergine d'oliva, basilico, origano, aglio, sale.

Barattolino

Confezione	180 g	280 g	520 g	3kg
Imballaggio	12 pz	12 pz	6 pz	2 pz



ANALISI SENSORIALE

Colore: Rosso scuro. Il colore si presenta brillante e non tendente al marrone.

Aspetto: Leggermente consistente e polposo.

Aroma: Nota aromatica predominante di pomodoro, basilico fresco e olio crudo.

Aroma gradevole, leggermente pungente di aglio fresco e origano.

Sapore: Sapore leggermente dolce, tipico del pomodoro ciliegino. Leggero sapore di basilico e aglio fresco.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	2003,6 kJ - 483,71 kcal
Grassi	37,1 g
di cui acidi grassi saturi	3,5 g
Carboidrati	34,7 g
di cui zuccheri	22,7 g
Proteine	8,7 g
Sale	4 g

Parametri Chimici: pH < 4,2

Allergeni: /

Ogm: Ogms Free

Trattamento Termico: Pastorizzazione

Shelflife: 24 Mesi

Stoccaggio: A Temperatura Ambiente. Conservare Al Riparo Dalla Luce.

Una Volta Aperto, Conservare In Frigorifero Per 4-5 Giorni.

REQUISITI MICROBIOLOGICI

Parametro	Limite
Stafilococcus aureus	Assente
Carica batterica totale	<100 ufc/g
anaerobi solfito riduttori	Assente
Lieviti e muffe	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente
Salmonella	Assente

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Tipologia	bottiglia
Materiale	vetro
Unità di vendita	280 g 690 g

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Materiale	cartone
numero unità di vendita	12 x 280 g, 6 x 690 g
Misure (lxlxh)	285x175 h: 114 (280 g); 150 (690 g)
Peso per cartone	5,8 kg (280 g); 6 kg (690 g)

PALLET

Numero cartoni per fila	15; 16 (690 g)
Numero cartoni per pallet	120 – 8 file 280 g); 96-6 file (690 g)
Peso del pallet	720 kg (280 g); 600 kg (690 g)
Misure del pallet (lxlxh)	120x80 cm h: 940 cm (280 g); 920 cm (690 g)