



Asparagi in olio d'oliva

Asparagus in olive oil



Selezioniamo accuratamente i migliori asparagi, quelli dalla consistenza più morbida, privi di alterazioni. Li lavoriamo subito dopo la raccolta e li conserviamo rigorosamente in olio d'oliva, per mantenere intatti il loro sapore e la loro consistenza.

We select the best asparagus, those with a softer consistency and 100% natural. We process them immediately after harvesting and preserve them strictly in olive oil, to keep intact their flavour and consistency.

**Ingredienti:** asparagi 64%, olio d'oliva 34%, menta, origano, aglio, peperoncino, sale, aceto. Correttore di acidità: acido citrico. Antiossidante: acido ascorbico, acido lattico.

**Trattamento termico:** pastorizzazione.

**Packaging:** vaso di vetro.

**Temperatura di trasporto:** ambiente.

**Temperatura di conservazione:** ambiente.

**Shelf life:** 24 mesi dalla data di produzione.

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

### A vaso chiuso

Evitare l'esposizione diretta alla luce del sole e conservare in luogo fresco e asciutto.

### A vaso aperto

Dopo l'apertura del vaso conservare il prodotto in frigo e consumare entro pochi giorni. Assicurarsi sempre che l'olio d'oliva ricopra il prodotto.

**Ingredients:** asparagus 64%, olive oil 34%, mint, oregano, garlic, chilli pepper, salt, vinegar. Acidity regulator: citric acid. Antioxidant: ascorbic acid, lactic acid.

**Thermal treatment:** pasteurization.

**Packaging:** glass jar.

**Transport temperature:** room temperature.

**Storage temperature:** room temperature.

**Shelf life:** 24 months from the date of production.

## STORAGE METHOD

### Closed jar

Avoid direct exposure to sunlight, store in a cool, dry place.

### Open jar

After opening, store product in the refrigerator and consume within a few days. Always ensure that oil covers the product.



## VALORI NUTRIZIONALI

Medi per 100 g di prodotto sgocciolato

## NUTRITIONAL INFORMATION

Average values per 100 g of drained product

Valore energetico   Energy	146 kJ - 55 kcal
Grassi   Fat	0,3 g
Acidi grassi saturi of which saturates	0,1 g
Carboidrati Carbohydrates	4 g
di cui zuccheri of which sugars	1,5 g
Proteine   Protein	2,3 g
Sale   Salt	2 g



Vegano

Vegan



Ovo-latto  
Vegetariano

Ovo-lacto  
vegetarian



Vegetariano

Vegetarian



Senza  
Glutine

Gluten  
free

## PALLETTIZZAZIONE | PALLETIZING

Codice EAN EAN Code	Capacità vaso Jar capacity	Peso netto Net weight	Unità per scatola Units per box	Scatole per strato Boxes per layer	Strati per pallet Layers per pallet	Scatole per pallet Boxes per pallet
8054619201299	212 ml	190 g	12	12	13	156
8054619200681	314 ml	280 g	12	10	12	120
8054619200698	720 ml	700 g	8	12	7	84
8054619200704	1700 ml	1650 g	6	8	5	40
8054619200711	3100 ml	3000 g	4	8	5	40

L'Azienda garantisce per tutti i prodotti la rintracciabilità completa di tutta la filiera.  
The company guarantees, for all its products, full traceability across the entire supply chain.