



Crema di cuori di carciofi in olio d'oliva

Artichoke hearts cream in olive oil



Una crema gustosa, che esprime al meglio la freschezza della parte più tenera dei carciofi. Ideale per creare ricette sfiziose e per impreziosire risotti o piatti a base di carne.

A tasty cream, which best expresses the freshness of the softest parts of the artichoke. Ideal to create delicious recipes and to enhance risottos or meat dishes.

Condimento a base di carciofi ideale per condire pane e pasta

Ingredienti: carciofi 65%, olio d'oliva, sale, aceto.
Correttore di acidità: acido citrico.
Antiossidante: acido ascorbico.
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.



Vegano

Vegan



Ovo-latto Vegetariano

Ovo-lacto vegetarian



Vegetariano

Vegetarian



Senza Glutine

Gluten free

Condiment with artichoke to flavour bread and pasta.

Ingredients: artichokes 65%, olive oil, salt, vinegar.
Acidity regulator: citric acid.
Antioxidant: ascorbic 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

NUTRITIONAL INFORMATION

Average values per 100 g

Valore energetico Energy	456 kJ - 109 kcal
Grassi Fat	4,8 g
Acidi grassi saturi of which saturates	0,8 g
Carboidrati Carbohydrates	12,6 g
di cui zuccheri of which sugars	1,1 g
Proteine Protein	3,9 g
Sale Salt	1,6 g

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
8054619200025	212 ml	190 g	12	12	13	156
8054619202081	720 ml	700 g	8	12	7	84
8054619204375	1700 ml	1650 g	6	8	5	40
8054619204382	3100 ml	3000 g	4	8	5	40