



Formato: Latta 3/1



Valori medi riferiti a 100 g di prodotto

Energia 94 kJ / 23 kcal

Grassi 0,2 g

di cui acidi grassi saturi 0,1 g

Carboidrati 2,7 g

di cui zuccheri 0,8 g

Fibre 2,8 g

Proteine 1,1 g

Sale 0,9 g

Fagiolini fini

IL PRODOTTO

I Fagiolini fini di Jolly Colombani hanno tutto il gusto ed il profumo dei fagiolini 100% italiani, lavorati entro poche ore dalla raccolta per mantenere intatta la loro freschezza

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore, sapore e odore caratteristici, consistenza tale da rendere il prodotto pronto al consumo.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Peso netto ≥ 2.600 g

Peso sgocciolato ≥ 1.400 g

pH 5,2 -5,6

Sale $1 \pm 0,2$ % sul liquido

Addensanti aggiunti: assenti

Antifermentativi: assenti

Residui di antiparassitari: nei limiti di legge

INGREDIENTI

Fagiolini fini, acqua, sale.

CARATTERISTICHE CONTENITORE

Il prodotto è commercializzato in contenitori conformi alla legislazione vigente.

Tipologia confezione: scatola in banda stagnata.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

In appositi magazzini a temperatura ambiente. Una volta aperta la confezione, trasferire il prodotto in un contenitore non metallico e conservare in frigorifero per alcuni giorni. Consumare entro alcuni giorni.

TMC

4 anni.

VEGETALI
FORMATO HORECA

Conserve Italia
ACCADEMIA
DELL'HORECA

CONSERVE ITALIA SOC. COOP. AGRICOLA - Via Paolo Poggi, 11 - 40068 San Lazzaro di Savena (BO)

www.accademia.horeca.conserveitalia.it
FAGIOLINI FINI



CECI



FAGIOLI BORLOTTI



FAGIOLI CANNELLINI



FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA



FAGIOLINI MEDIO FINI



VERDURE MISTE



MAIS DOLCE S. V.



PISELLI FINI



PISELLI MEDI



PISELLI MEDIO FINI