SCHEDA TECNICA
PRODOTTO FINITO

PRODOTTO	**CONFETTURA DI CIPOLLE DI GIARRATANA**	
	PRODOTTO SENZA GLUTINE	
DESCRIZIONE	La cipolla bianca di Giarratana è una varietà tipica siciliana di cipolla caratterizzata dal sapore dolce, non pungente e dalle dimensioni considerevoli, arriva a pesare sino a trecento grammi. Sono bulbi dalla forma schiacciata e la tunica è di colore bianco-brunastro. Le cipolle utilizzate nella nostra azienda sono originarie della regione Sicilia. Per la nostra confettura vengono usate cipolle di Giarratana di prima scelta, cotte a fuoco lento e a bassa temperatura con l'aggiunta di un basso quantitativo di zucchero, sia semolato che di canna, e aceto di mele.	
FORMATI	100g - 200g	
CONFEZIONE	vasi di vetro modello Liguria sterili con capsule twist-off color argento	
INGREDIENTI	Cipolla di Giarratana 100% (origine Sicilia), zucchero disciolto 40g. in 100g. di prodotto, aceto di mele.	
STRUTTURA	consistenza semi solida	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	**pH**	6,76
	Attività dell'acqua (aw)	0,83
	Temperatura	20°C
	PRODOTTO PASTORIZZATO	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g. di prodotto)	**VALORE ENERGETICO: kjoule**	654
	kcal	154
	GRASSI	0,1g
	di cui acidi grassi saturi	0,003g
	CARBOIDRATI	33,8g
	di cui zuccheri	31,5g
	FIBRA	6,5g
	PROTEINE	1,2g
	SALE	0,001g
	ACQUA	58,4g
MODALITA' DI CONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE	Lo shelf life di 2 anni, si riferisce al prodotto tenuto in perfette condizioni di conservazione, cioè in luogo asciutto, temperatura non superiore ai 20°C, confezione ermeticamente chiusa, sottovuoto e al riparo dalla luce. Il barattolo aperto deve essere conservato in frigorifero a temperatura di 4°C e consumato entro 10 giorni.	
ISTRUZIONI PER L'USO	Il suo uso può essere tipico delle confetture ma soprattutto si accompagna bene a formaggi, salumi e carni.	
CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE	al dettaglio e all'ingrosso	
CATEGORIA DI CONSUMATORI	collettività.	
CATEGORIE A RISCHIO ALLERGENI	Non sono presenti categorie a rischio.	
CONTROINDICAZIONI	Nessuna, se consumata in modiche quantità.	