



SCHEDA TECNICA PERA (100 GRAMMI)

Produttore:	DreAma Srl
Luogo di Produzione:	Via Dell'Artigianato 37, Osio Sotto (Bg)
Prodotto:	FruitAma
Tipologia di Prodotto:	Preparazione di Pere
Codice Prodotto:	TP100
Codice a barre:	8 058333 680026
Packaging Tubetto:	Alluminio serigrafato + tappo PE
Formato:	Tubetto da 100gr
Expo disponibili:	EX01, EX02, EX03, EX04
Ingredienti:	Purea di Pere 70% (Pere, Acido Ascorbico), Saccarosio, Pectina di Frutta, Acido Citrico, Aroma <i>Frutta utilizzata 70g per 100g di prodotto finito.</i>
Valori Nutrizionali:	Energia (Kj 650, Kcal 153), Grassi (0,0g) di cui Acidi Grassi Saturi (0,0g), Carboidrati (36,6g), di cui Zuccheri (35,6g), Fibre (2,7g), Proteine (0,3g), Sale (0,0g) <i>Valori medi per 100 grammi</i>
Allergeni e Glutine:	Può contenere tracce di soia, latte e frutta a guscio
Glutine:	Non contiene glutine
Caratteristiche chimico-fisiche:	Gradi Brix (37°-42°) Ph (3,4-3,6)
Caratteristiche microbiologiche:	Carica Microbica: <10 ufc/g Lieviti e Muffe: <100 ufc/g Coliformi: <10 ufc/g
Produzione:	Viene utilizzata frutta selezionata. A seguito della cottura e l'aggiunta degli altri ingredienti, il prodotto viene intubettato tramite un macchinario automatico che dosa, salda il tubetto e timbra il lotto e la scadenza
Caratteristiche organolettiche:	Colore giallo chiaro, profumo molto intenso e fruttato, sapore dolce e fruttato, aspetto gelificato vellutato e con struttura spalmabile
Descrizione:	La confettura di pere è un gusto sempre più apprezzato tra i consumatori, ideale da abbinare a formaggi per un gustoso antipasto, oppure al miele e ad altri prodotti dolci per uno snack o una colazione
Uso:	Mantenere in luogo asciutto e non esposto a fonti di calore; una volta aperto conservare in frigorifero e consumare in pochi giorni
Shelf Life:	Scadenza a 18 mesi dalla data di produzione



DreAma Srl

Via dell'Artigianato 37, 24046 Osio Sotto (Bg) – PI 04262600168 - REA Bg 449178
Tel 035/807172 - Fax 035/0460076 - Mail ordini@dreama.it - Sito www.dreama.it