

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Sauce à base de basilic génois AOP

Saveur / Goût	Goût de basilic frais, savoureux et non salé, avec une nette perception du fromage et d'huile extra vierge d'olive. Petite note d'ail	Tolérance(s)	/
Texture	Consistance crémeuse et homogène	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

 DDM 15 mois à -18°C
Après d'congélation, conserver à +4°C et consommer dans les 24 heures.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

- Préparation: à consommer après cuisson
- À la poêle – Placer le produit dans la poêle, faire chauffer à feu doux avec un couvercle pendant 10 minutes en remuant de temps en temps.
 - Micro-ondes – Placer le produit au micro-ondes pendant 4 minutes à 1000 watts.

INGREDIENTS

Basilic génois semi-fini AOP 35,1% (Basilic Génois AOP 70,2%, huile de tournesol, sel, acide ascorbique), huile de tournesol, fromage ricotta (lactosérum de lait, lait, sel, acide citrique), Parmigiano Reggiano AOP (lait, sel, présure), fromage râpé à pâte dure (lait, sel, présure), fibres végétales, sucre, antioxydant (E300), huile d'olive extra vierge, Pecorino Romano AOP (lait, sel, présure) pignons de pin, ail déshydraté.

 Allergène(s): Lait.
Contamination(s) croisée(s): Aucune.


DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	OUI	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	OUI
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	OUI		

- Origine produit fini: Italie
- Origine du lait: Italie
- Label(s) qualité: AOP (Appellation d'origine protégée).

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1723	Energie (kcal)	416
Matières grasses (g)	41,3	dont acides gras saturés (g)	7,8
Glucides (g)	1,5	dont sucres (g)	0,7
Fibres alimentaires (g)	1,5	Protéines (g)	7,6
Sel (g)	1,4		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

FMAR	< 300 000 ufc /g	Coliformes totaux	< 500 ufc/g
Réducteurs de sulfites anaérobies	< 100 ufc/g	Moisissures	< 1 000 ufc/g
Salmonella	Absence dans 25 g	Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 10*500G		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Sachet en LDPE4	Carton	/
EAN 13 ou 14	8001353995182	8001353813448	/
Poids net (Kg)	500 g (+/- 10 g)	5,00	650
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	508 g	5,30	712
Dimensions L x l x h (mm)	210 x 170	340 x 250 x 95	1200 x 800 x 1390
EAN 128	/	OUI	NON

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	1300	10	13	130

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.