



SCHEMA TECNICA

PRODOTTI: GELATINA DI CIPOLLE ALL'ABM IGP

DESCRIZIONE:	Delicata gelatina dallo spiccato gusto agrodolce a base di cipolle caramellate e Aceto Balsamico di Modena IGP.	
CODICE PRODOTTO:	689	
INGREDIENTI:	Cipolla rossa 35% ,aceto balsamico di Modena igp 25%. (mosto d'uva cotto, aceto di vino. Contiene solfiti), mosto d'uva concentrato (contiene solfiti), zucchero di canna, pectina.	
CONSIGLI DI UTILIZZO:	Ottimo su formaggi come pecorini stagionati e erborinati o su bolliti	



DATI TECNICI E LOGISTICI

SHELF LIFE:	3 anni		
EAN13 BOTTIGLIA:	8032793916895		
FORMATO:	vasetto da 125 gr		
DIMENSIONI E PESO:	VASETTO:	cm 7,5x7,5x5h	0,32 kgs
	CARTONE:	cm 25x17x13h	3,85 kgs
PALLET EPAL 120X80 :	PEZZI PER CARTONE:	12	
	N. CARTONI PER STRATO:	20	
	N. CARTONI PER PALLET:	220	
	N. PEZZI PER PALLET:	2640	
	ALTEZZA DEL PALLET CM:	165	
	PESO LORDO DEL PALLET IN KGS:	865	
CONDIZIONI DI STOCCAGGIO:	conservare a temperatura ambiente, in luogo asciutto al riparo da fonti di calore e luce solare diretta. Una volta aperto, conservare in frigorifero.		

VALORI NUTRIZIONALI

I dati si riferiscono a 100 gr di prodotto:

Valore energetico	kcal / kJ	281 kcal / 1176 kJ
Grassi	g	0,18
- di cui saturi	g	0,04
Carboidrati	g	69
- di cui zucchero	g	68
Proteine	g	1,01
Sale	g	0,04