

LOGO DELL'AZIENDA



scheda tecnica : bucce candite di bergamotto in sciroppo di bergamotto

Peso: netto 220 g. e. sgocciolato 160 g.e.

I.V.A 10%

INGREDIENTI:

scorzette di bergamotto 50% proveniente da agricoltura biologica, zucchero di canna grezza bio 25%, succo di bergamotto 25%.

QUESTIONARIO ALLERGENI	PRESENZA	ASSENZA
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano,segale,orzo,avena,farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
UOVA e prodotti a base di uova		X
PESCE e prodotti a base di pesce		X
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi		X
SOIA e prodotti a base di soia		X
LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X
FRUTTA A GUSCIO (mandorle,nocchie,noci comuni, noci di acagiu, noci pecan,noci del Brasile,noci del Queensland e prodotti derivati.		X
SEDANO e prodotti a base di sedano		X
SENAPE e prodotti a base di senape		X
SEMI SI SESAMO e prodotti a base di sesamo		X
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2		X
LUPINI e prodotti a base di lupini		X
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X

LOGO DELL'AZIENDA



pH (per le conserve sottolio, conserve in genere, confetture e succhi di frutta) pH:2,5-3,2

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

Carica batterica totale	
Stafilococchi coagulasi positivi	<u><10 ufc/g</u>
Muffe	<u><10 ufc/g</u>
Lieviti	<u>assenti</u>
Esterichia coli B-glucuronidasi positivo	<u><10 ufc/g</u>
Salmonella Spp	<u>ASSENTE in 25g</u>
Listeria monocytogenes	<u>ASSENTE in 25g</u>
Clostridi solfito riduttori (per le conserve)	<u>ASSENTE in 25g</u>

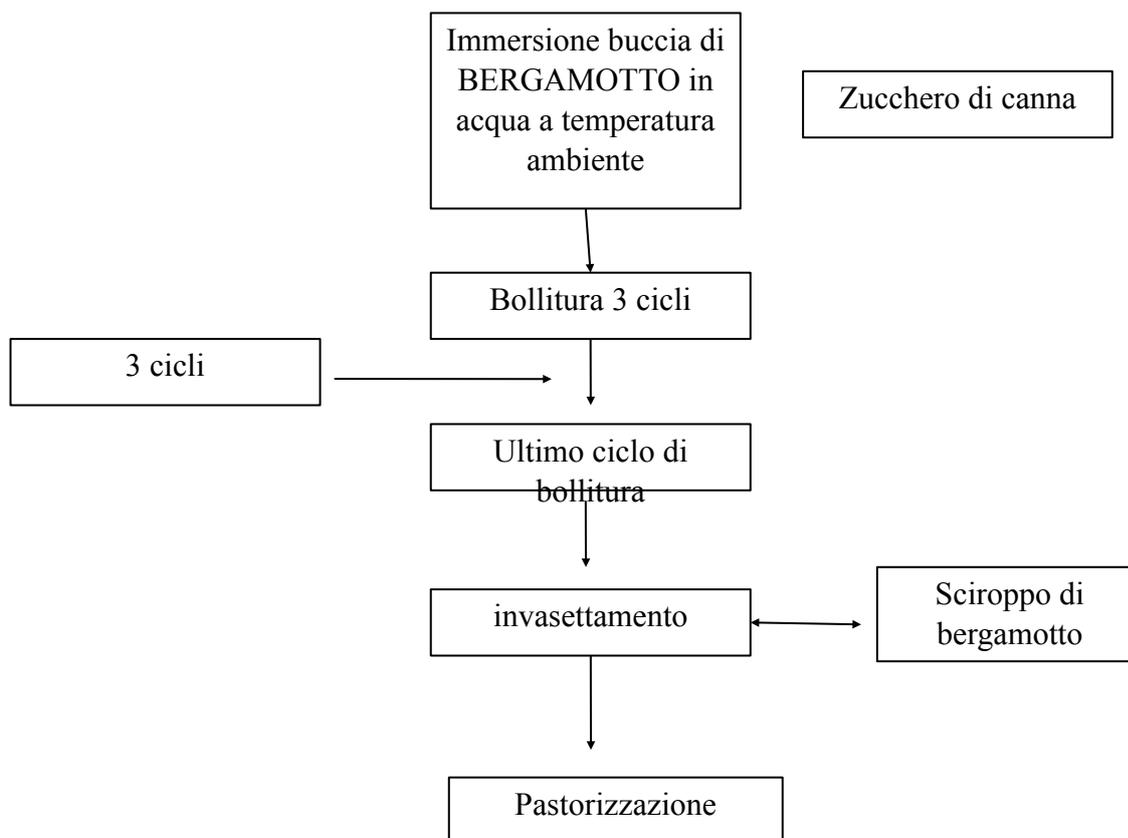
PROCESSO PRODUTTIVO:

I canditi di bergamotto in sciroppo di bergamotto vengono preparati nel seguente modo: le scorze del bergamotto vengono immerse in acqua fredda e portati a temperatura di ebollizione per tre volte, una quarta volta insieme allo zucchero di canna. Una volta raggiunta la consistenza desiderata e l'evaporazione dell'acqua si procede all'invasettamento e alla colmatura con sciroppo di bergamotto. Il prodotto invasettato viene pastorizzato a 90°C per 30". A questo punto, dopo il processo di pastorizzazione il prodotto è ETICHETTATO e stoccato in debito magazzino di stoccaggio. Ogni SITO DI PREPARAZIONE è approvvigionato con acqua proveniente dall'acquedotto comunale.

LOGO DELL'AZIENDA



DIAGRAMMA DI FLUSSO:



TEMPO DI COTTURA: 90min circa

MODALITA' DI CONSERVAZIONE e TMC (tempo minimo di conservazione)

UNA VOLTA APERTO IL PRODOTTO VA RIPOSTO IN FRIGORIFERO A +4°C; TMC 36 MESI

BREVE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: Le scorze di bergamotto candite sono tagliata a strisciole sottili, perfetti da gustare a fine a pasto e per dare una piacevole e fresca nota agrumata ai vostri dessert (perfetti per arricchire un gelato o una macedonia di frutta, si associano anche al salato: mortadella e maiale arrosto.

BREVE DESCRIZIONE DELL'AZIENDA:

LOGO DELL'AZIENDA



L'azienda agricola, fondata 1944, è dal 2009 a coltivazione biologica certificata da Bioagrigert s.r.l. IT BIO 007 N°10538, l'impianto del bergamotto si estende su 45.000 mq.. Sono presenti tutte e tre le varietà di bergamotto, ma la prevalente per il 90 %, è il "fantastico" (dalla forma simmetrica e ovoidale e dalla buccia semi liscia) e per il restante della qualità "castagnaro" (frutti grandi, meno sferici e dalla buccia rugosa) e "femminello" (frutti sferici piccoli e liscissimi). Nell'anno 2013 sono state impiantate circa 700 nuove piante per sostituirne altrettante con troppi decenni sulle "spalle". L'irrigazione è a goccia grazie a due pozzi (uno di riserva). Dal mese di giugno 2014 ha iniziato il restauro dei fabbricati ricavando un appartamento che ci consente di essere più presenti in azienda, un magazzino ed un ricovero per le macchine agricole ed un laboratorio entrato in funzione nel gennaio 2015 per la trasformazione del frutto in marmellata e canditi. Dal 2.12.2014 titolare dell'azienda è diventata Fulvia Attinà.

Timbro e Firma