

Scheda Tecnica Prodotto:

Fichi Caramellati

Pezzzatura	Vaso plus 240 g vaso 1700 standard 2000 g
Durata prodotto	36 mesi
Ingredienti	Fichi, Zucchero di canna grezzo, Limone Frutta Utilizzata g 85 x 100 g di prodotto finito
Imballo per Cartone	Vaso g 240 1 ct x 6 pz - vaso 2000 g 1 ct x 5 pz
Descrizione Lavorazione Prodotto e Caratteristiche Prodotto Finito	Gli ingredienti vengono messi in padella e si cuociono per 5 ore su fuoco vivo x ottenere il tipico sapore di caramello. L'invasatura viene fatta completamente a mano, per far in modo che <u>i fichi restino il più possibile interi</u> , poi dopo la chiusura del vaso, si passa alla pastorizzazione (bagnomaria). Non usiamo nessun tipo di Acido, Caramello, Coloranti o Additivi o Conservanti Alimentari. Il colore è bronzo scuro, dato dall'uso dello Zucchero di Canna Grezzo, che non fa emergere il gusto dolce, che già ha di per sé il frutto del Fico, ma soprattutto, al palato non dà sintomi di sazietà, con un retrogusto leggermente amarognolo dato dal caramello e acidulo (dato dal limone).
Consigli di Utilizzo	La miglior cosa sarebbe di riscaldarlo un paio di minuti, prima di consumarlo. È ideale in abbinamento con formaggi molli (Squacquerone, Ravigngiolo, Yogurt, Crescenza, ecc), Formaggi di Capra o misti, con Gelato di Vaniglia o Fior di Latte, con il Fois Gras. Una volta aperto conservare in frigo 0/+4 °, per 3/4 settimane.
Etichettatura	Etichetta adesiva
Tabella valori nutrizionali	Valori medi x 100g di prodotto
Energia Kj	1149
Energia Kcal	275
Grassi	0,14 g
di cui Acidi Grassi saturi	0,03 g
Carboidrati	69 g
di cui Zuccheri	69 g
Proteine	0,72 g
Sale	0,04 g
Misura cartone imballo	Vaso 240 g Cm 18x12xh 10 - Vaso 2000 g Cm 32x26xh22

Prodotto da LUVIRIE srl
Viale Enzo Ferrari, 17 47838 Riccione (RN) - ITALY
www.luvirie.com info@luvirie.com