

PESTO & BRUSCHETTA ITALICO CON BASILICO E POMODORO SECCO *ITALIC PESTO & BRUSCHETTA WITH BASIL AND DRIED TOMATO*



Il Pesto & Bruschetta Italiano è perfetto per condire la pasta o per essere spalmato su una fetta di pane. La nostra ricetta nasce dalla perfetta combinazione di tradizioni e ingredienti Siciliani.

Italic Pesto & Bruschetta is perfect to season pasta or a slice of bread. Our recipe comes from the perfect combination of Sicilian traditions and ingredients.

1. Informazioni Generali / General Information

Informazioni / Information	Pesto con pomodoro secco, basilico fresco e mandorla Siciliana; / <i>Pesto with sun dried tomato, fresh basil and Sicilian almond;</i>
Ingredienti / Ingredients	Salsa di pomodoro, pomodoro secco, basilico, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, mandorla siciliana , sale, zucchero di canna, peperoncino. Acidificante: acido citrico; / <i>Tomato sauce, dried tomato, basil, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, Sicilian almond, salt, cane sugar, chili pepper. Acid: citric acid;</i>
Processo di produzione / Production process	Gli ingredienti vengono macinati a bassa temperatura per preservare le caratteristiche organolettiche e gli elementi nutritivi contenuti; / <i>Ingredients are grinded at low temperature to preserve characteristics and nutritive elements contained;</i>
Condizioni di conservazione / Maintenance conditions	Termine minimo di conservazione = 22 mesi. Conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e di luce; / <i>Shelf life = 22 months. Keep in a cool and dry place away from sources of light and heat;</i>
Condizioni post-apertura / Post-opening conditions	Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 5 giorni; / <i>After opening store in the fridge and consume within 5 days;</i>

Caratteristiche chimico-fisiche / <i>Chemico-physical characteristics</i>	- pH = < 4.40; - aW ≈ 0.93 (aW = attività dell'acqua / <i>Water activity</i>);
Allergeni / <i>Allergens</i>	Mandorle. Prodotto in uno stabilimento che utilizza pistacchio (<i>Pistacia vera</i>), sedano e prodotti a base di latte e pesce; / Almonds. <i>Produced in a facility that uses pistachio (Pistacia vera), celery and milk and fish-based products;</i>
Caratteristiche / <i>Features</i>	Il pesto & bruschetta Italico si presenta con intense note aromatiche di pomodoro e basilico. La consistenza è densa e cremosa, alternata dalle mandorle croccanti. Il sapore è ben equilibrato e intenso. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / <i>Italic pesto & bruschetta has intense aromatic notes of tomato and basil. The texture is creamy and dense, alternated with crunchy almonds. The absence of preservatives and dyes allow the tasting of a genuine product;</i>
Usi / <i>Uses</i>	Ottimo sia per le bruschette che per condire la pasta (trofie, penne casarecce) o secondi piatti; / <i>Great for bruschetta and also for pasta (trofie, penne, casarecce) or second courses;</i>

2. Informazioni Prodotto / *Product Information*

Formato / <i>Format</i>	Vasetto in vetro / <i>Glass jar</i>
Dimensioni vasetto (diametro x altezza) / <i>Jar size (diameter x height)</i>	7,3x7,6 cm
Peso netto / <i>Net weight</i>	190 g / 6,7 oz
Peso sgocciolato / <i>Drained weight</i>	-
Peso lordo / <i>Gross weight</i>	356 g / 12,6 oz
Capacità / <i>Capacity</i>	212 ml
Codice articolo / <i>Item code</i>	8163
Codice EAN 13 / <i>EAN 13 code</i>	8030853081637

3. Informazioni Imballo / *Packaging Information*

Pezzi per scatola / <i>Items per box</i>	6
Peso lordo cartone / <i>Gross box weight</i>	2300 g / 81,1 oz
Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / <i>Box size (width x depth x height)</i>	15.5x23x8 cm
ITF 14 cartone / <i>Box ITF 14</i>	08030853081637

4. Informazioni Pallettizzazione / *Pallet Information*

Caratteristiche pallet / <i>Pallet features</i>	80x120 cm	100x120 cm
Cartoni per strato / <i>Boxes per layer</i>	25	30
Strati per pallet / <i>Layers per pallet</i>	15	15
Cartoni per pallet / <i>Boxes per pallet</i>	375	450
Vasetti per strato / <i>Jars per layer</i>	150	180
Vasetti per pallet / <i>Jars per pallet</i>	2250	2700

5. Valori Nutrizionali Medi / Nutrition Facts

100 g di prodotto contengono: / 100 g of product contain:

Energia / Energy	701 kJ / 169 kcal
Grassi / Fat	13,9 g
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	2 g
Carboidrati / Carbohydrate	7,7 g
- di cui zuccheri / of which sugars	4,9 g
Fibre / Fibre	4,3 g
Proteine / Protein	3,3 g
Sale / Salt	2,2 g

6. Tabella dei parametri microbiologici / Microbiological parameters table

PARAMETRI / PARAMETERS	VALORI (UFC/g) / VALUES (CFU/g)
Anaerobi solfito riduttori / Anaerobic sulphite reducers	< 10
Muffe / Mold	<1000
<i>Bacillus cereus</i> presunto / Presumed <i>Bacillus cereus</i>	< 100
Stafilococchi coagulasi positivi / Coagulase positive staphylococci	< 100
<i>Clostridium perfringens</i>	< 10
Clostridi produttori di tossine botuliniche / Botulinum toxin producing Clostridia	Assenti / Absent (in 25 g)
Tossine botuliniche / Botulinum toxins	Non rilevabili / Undetectable (in 25 g)
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / Absent (in 25 g)
<i>Salmonella spp.</i>	Assente / Absent

UFC = Unità formanti colonia / CFU = Colony forming unity

7. Indicazione del corretto smaltimento sugli imballaggi / Indication of the correct disposal of packaging

Per ogni singolo imballaggio viene specificata la composizione con il relativo codice di riciclaggio e l'indicazione corretta di smaltimento. Tali informazioni sono presenti sul retro etichetta.

RACCOLTA DIFFERENZIATA:

Vaso GL-70 —→ **Raccolta vetro** (GL-70 = codice di riciclaggio)

Capsula C/FE-91 —→ **Raccolta metalli** (C/FE-91= codice di riciclaggio)

Per ogni imballaggio si suggerisce prima di verificare le disposizioni del proprio comune di appartenenza.

For each single package the individual composition is specified with the relative recycling code and the correct indication for disposal. Such informations are located on the back label.

WASTE SORTING:

Jar GL-70 → **Glass waste** (GL-70 = recycling code)

Capsule C/FE-91 → **Metal waste** (C/FE91 = recycling code)

For each package it is suggested to verify before the regulations of their own municipality

8. Matrice delle revisioni / Review matrix

Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato periodicamente ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche; / *The review of this technical information data sheet is carried out periodically every 3 years or in correspondence with changes;*

DATA REVISIONE / REVIEW DATA	DESCRIZIONE REVISIONE / REVIEW DESCRIPTION
N. 00 del 22-09-2015	Emissione; / <i>Emission;</i>
N. 01 del 26-02-2016	Revisione; / <i>Review;</i>
N. 02 del 15-01-2019	Revisione; / <i>Review;</i>
N. 03 del 12-06-2020	Revisione e aggiunta parametri nuovi; / <i>Review with adding new changes;</i>
N. 04 del 05-07-2022	Aggiornamento pallettizzazione; / <i>Pallet informations updating;</i>
N. 05 del 16-03-2023	Aggiornamento indicazioni di smaltimento / <i>updating indication of the disposal</i>