



Prodotto da:

Società Agricola F.lli Breitenberger S.S.

Via Caramini, 21 | 31040 Giavera del Montello - Treviso - Italy | Tel. +390422774374 - Fax. +3904221883382

www.kiwiny.com

Jam Yellow

CONFETTURA EXTRA DI KIWI E PERA Biologico/Prodotto Italiano

Kiwiny Jam Yellow è una confettura spalmabile a base di kiwi, arricchita dal gusto e dalla dolcezza della pera.

Il benessere quotidiano garantito da oligoelementi, minerali, ferro e potassio presenti in entrambi i frutti, si unisce al piacere di un prodotto genuino, leggero e ricco di gusto.

Il tradizionale abbinamento della pera con i formaggi è esaltato dalla consistenza morbida e spalmabile di Kiwiny Jam Yellow e dall'equilibrio tra acidità e dolcezza del kiwi. A colazione, a pranzo, a merenda, a cena e come dessert, il sapore di Kiwiny Jam Yellow si accompagna a yogurt, pane, dolci ed è ottimo anche da solo.



INGREDIENTI

Kiwiny Jam "Yellow": purea di kiwi bio 47%, purea di pera bio 28%, succo d'uva concentrato bio 24%, pectina 1%

CARATTERISTICHE DI ETICHETTAMENTO

Shelf life: 24 mesi dalla data di produzione;
T.M.C.: data di scadenza indicata sulla capsula del prodotto stesso (MM.AAAA);
Lotto di produzione: indicato sulla capsula del prodotto stesso;
Modalità di conservazione: conservare a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto; una volta aperto si mantiene 5 giorni a 4/6°C.

CARATTERISTICHE DI IMBALLAGGIO

Imballo primario: singola unità da 200 gr in vasetto di vetro, con capsula di chiusura in alluminio ad uso alimentare rivestito;
dimensioni: 8,5cm (h) x 6,5cm (l) x 6,5cm (p);
peso: 0,36 kg.

Imballo secondario: 6 pezzi da 200 gr in confezione di cartone ondulato;
dimensioni: 10 cm (h) x 20cm (l) x 14cm (p);
peso: 2,20 kg.

PALLETIZZAZIONE

Pallet da 420 cartoni (14 strati da 30 cartoni) su bancali EPAL 80cm x 120cm x 140cm (h)
2520 unità di vendita da 200 g per pallet, per un totale di ca 924 Kg + peso bancale

PARAMETRI ORGANOLETTICI

Aspetto: polpa raffinata e calibrata in modo omogeneo;
Odore: tipico della materia prima, gradevole del kiwi;
Colore e sapore: tipici della materia prima.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Muffe e lieviti: < 10 UFC/g;
Salmonella: assente;
Listeria: assente;
Staphylococcus: assente;
Clostridi: assenti.

ALLERGENI

I kiwi contengono acidi della frutta: se si è allergici ai citrusfruits (esempio allergia crociata) si prega di verificare prima la vostra reazione con il vostro medico.

PESTICIDI ED ALTRI CONTAMINANTI

Interamente naturale, senza additivi o pesticidi.

CODICE MIPAAF

Prodotto da Agricoltura Biologica ai sensi del Reg. Ce 834/07 e S.M.I.
Operatore certificato da Suolo e Salute s.r.l. rif. cert. conf. n° IT ASS 05-00854.





Prodotto da:

Società Agricola F.lli Breitenberger S.S.

Via Caramini, 21 | 31040 Giavera del Montello - Treviso - Italy | Tel. +390422774374 - Fax. +3904221883382

www.kiwiny.com



CODICE EAN
VENDITA



8 057685 832046

CODICE EAN
CARTONE



8 057685 832039

