

Peperoni grigliati

Grilled pepper

ITEM A00094

ITEM A00039

I peperoni vengono selezionati da piante sane e raccolti a piena maturazione. Successivamente sono puliti, lavati e grigliati. Dopo essere insaporiti con le spezie, vengono confezionati e infine pastorizzati.

The peppers are selected from healthy plants and harvested at full ripeness. They are then cleaned, washed, and grilled. After being seasoned they are packaged and finally pasteurized.



INGREDIENTI

Peperoni, olio di semi di girasole, aceto, sale, zucchero, spezie, peperoncino a rondelle, correttore di acidità: acido citrico (E330), antiossidante: acido ascorbico (E300). Può contenere tracce di SEDANO e ANIDRIDE SOLFOROSA.

INGREDIENTS

Peperoni, sunflower oil, vinegar, salt, sugar, spices, rings hot pepper, acidity regulator: citric acid (E330), antioxidant: ascorbic acid (E300). May contain traces of CELERY and SULFUR DIOXIDE.

PRODOTTO IN: ITALIA

PACKED IN: ITALY



ITEM	CONFEZIONE PACKAGING	CONSERVAZIONE STORAGE	FORMATO SIZE	PESO NETTO NET WT	PESO SGOCCIOLATO DRAINED WT	DURATA SHELF LIFE
A00094	Vaschetta	Ambiente	1 kg	1000 g	700 g	24 mesi
A00039	Plastic tray	Room temperature	2 kg	1900 g	1200 g	24 months

Valori nutrizionali

Nutrition facts

Valori nutrizionali medi per 100g / Average nutrition values per 100g

Valore energetico / Energy value	368 Kcal, 89 KJ
Fats / Grassi	7.0 g
di cui saturi / of which saturated	0.4 g
monounsaturi / monounsaturated	2.3 g
polinsaturi / polyunsaturated	4.3 g
Carboidrati / Carbohydrates	4.8 g
di cui zuccheri / of which sugars	4.5 g
Fibre / Fibres	1.8 g
Proteine / Proteins	0.8 g
Sale / Salt	1.32 g

BANCALIZZAZIONE

PALLETIZING

DIMENSIONI COLLO CASE SIZE (LxHxD)	PEZZI/COLLO PIECES PER CASE	COLLI/STRATO CASES PER FLOOR	STRATI FLOORS
19.5 * 31 * 15	4	14	11
19.5 * 31 * 15	2	14	11

