



Metzgerei Macelleria **VILLGRATER**



DE

Amatriciana Soße

PRODUZENT: Metzgerei Villgrater

Sitz: Dolomitenstraße 21 · T 0474 710361

Produktion: Anderterstraße 7 · T 0474 710244 39030

Sexten (Bozen) Italien

MwSt.-Nr.: 01533240212

NR-EU: IT W3C67 CE

ZUTATEN: Passierte Tomaten 80%, Speck 10% (Schweinefleisch, Salz, Gewürze, Dextrose, Saccharose, Konservierungsstoffe: E250), Weißwein, Zwiebel, Olivenöl, Gewürz, Salz



HERSTELLUNGSART:

Gekochtes Produkt- aw Wert < 0,96

Gekochtes Produkt- ph Wert 5,8 – 6,0

LAGERUNG:

empfohlene Temperatur: bis +14°C

empfohlene Luftfeuchtigkeit: 65% - 80%

MINDESTHALTBARKEIT: 730 Tage

NÄHRWERTE	für 100g
<u>kJ</u>	<u>462</u>
<u>kcal</u>	<u>111</u>
<u>Fett</u>	<u>6,56 g</u>
<u>davon gesättigte Fettsäuren</u>	<u>1,43 g</u>
<u>Kohlenhydrate</u>	<u>5,32 g</u>
<u>davon Zucker</u>	<u>4,34 g</u>
<u>Eiweiß</u>	<u>6,32 g</u>
<u>Salz</u>	<u>1,21 g</u>

IT

Sugo all' Amatriciana

PRODUTTORE: Macelleria Villgrater

Sede: Via Dolomiti 21 · T 0474 710361

Laboratorio: Via Anderter 7 · T 0474 710244 39030 Sesto

(Bolzano) Italia

P. IVA: 01533240212

NR-EU: IT W3C67 CE

INGREDIENTI: polpa di pomodoro 80%, speck 10% (carne di suino, sale, spezie, destrosio, saccarosio, conservant: E250), vino, cipolla, olio d'oliva, spezie, sale



TIPO DI LAVORAZIONE:

prodotto cotto- valore aW < 0,96

prodotto cotto- valore pH 5,8 – 6,0

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

Temperatura consigliabile: fino +14°C

Umidità consigliabile: 65% - 80%

DA CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO: 730 giorni

VALORI NUTRIZIONALI	per 100g
<u>kJ</u>	<u>462</u>
<u>kcal</u>	<u>111</u>
<u>grassi</u>	<u>6,56 g</u>
<u>Di cui saturi</u>	<u>1,43 g</u>
<u>carboidrati</u>	<u>5,32 g</u>
<u>Di cui zuccheri</u>	<u>4,34 g</u>
<u>proteine</u>	<u>6,32 g</u>
<u>sale</u>	<u>1,21 g</u>

Verkauf · vendita

Dolomitenstraße 21 Via Dolomiti (BZ)

T 0474 710361

I-39030 Sexten/Sesto (BZ)

www.villgrater.bz



Produktion · produzione

Anderterstraße 7 via Anderter

T 0474 710244

I-39030 Sexten/Sesto (BZ)

www.villgrater.bz