



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Ed. 2 Rev. 0

08/07/21

**Az. Agr. La Fenice
di Lorini Andrea**

Piazza 6 marzo, 4
50039 Vicchio (Fi)

Tel. 328 9293417

P.IVA 06186810484

C.F. LRNNDR82S03D612M

CREMA DI MARRONI - 200 g

Denominazione di vendita: CREMA DI MARRONI

Origine: Italia – Mugello

Ingredienti: “Marrone del Mugello I.G.P.” bio 68%, zucchero di canna bio, vaniglia bio 1%.
Da agricoltura UE/NON UE.

Distributore: Az. Agr. La Fenice di Lorini Andrea,
Piazza 6 marzo n.4
50039 Vicchio (Fi)

Stabilimento di produzione: Az. Agr. La Fenice di Lorini Andrea,
V.le Mazzini n.16 e n.20
50039 Vicchio (Fi)

Caratteristiche organolettiche: Si presenta come una morbida crema spalmabile, dal colore marrone tendente al beige, sprigiona un intenso profumo di marroni al vapore appena sgusciati, con un retrogusto di cioccolato, delizia il palato per la sua consistenza liscia ed omogenea e per il sapore intenso e persistente.

Allergeni: Il prodotto non contiene nessuno degli allergeni indicati dall'allegato II del Reg. CE 1169/2011

Stabilità: Prodotto sterilizzato microbiologicamente stabile.

Conformità materie prime: Materie prime impiegate conformi al Reg. 149/2008/CE e ss.mm., Reg 1881/2008/CE e ss.mm. .

Termine minimo di conservazione e modalità di conservazione: Conservabilità: 18 mesi se correttamente conservato e con confezione integra (controllare *flip* della capsula).
Una volta aperto conservare in frigorifero +2°/ +4° e consumare entro 7 gg.



Piazza 6 marzo n.4
50039 Vicchio



328 9293417



info@marronilafenice.com



www.marronilafenice.com

Processo di trasformazione



- Processazione delle materie prime
- Cottura
- Confezionamento
- Trattamento termico: Sterilizzazione
- Etichettatura

Etichettatura

Se destinato alla vendita al dettaglio, conforme al Reg. (CE) 1169/2011e al Reg. CE 834/2007

Utilizzo

Per sfruttare in modo ottimale le qualità del prodotto si consiglia di utilizzarlo spalmato su pane o fetta biscottata, come ingrediente o per guarnizione di dolci e crostate, ottimo per la preparazione di dessert al cucchiaio con ricotta o altri formaggi freschi.

Riferimenti
Legislativi e
Riconoscimenti

Lo stabilimento di produzione è regolarmente notificato ai sensi dell'art.6 del Reg. 852/2004.

Il ciclo di produzione è controllato con il sistema HACCP (Reg CE 852/2004).

Prodotto "BIOLOGICO" conforme al Reg. CE 834/2007 (Ente di certificazione: Bioagricert; Codice azienda: J43N).

Presentazione del
prodotto

Confezioni in vetro trasparente chiusi con capsula metallica con *flip*. Non consumare se la capsula di sicurezza presenta il *flip* (bottono centrale clic-clac) sollevato.

Peso netto prodotto per confezione: 200 g

Imballaggio secondario: scatole in cartone da 12 pz.

Modalità di
conservazione

Conservare a temperatura ambiente. Evitare temperature che possano provocare la formazione di ghiaccio.

Se correttamente conservato, il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche igieniche, nutrizionali ed organolettiche per il periodo indicato in etichetta

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto	
Energia	754 kJ / 178 kcal
Grassi	0,9 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	40 g
di cui zuccheri	25 g
Proteine	1,6 g
Sale	0,01 g