



BACCHE DEL
BENESSERE

BACCHE DEL BENESSERE ROMAGNA
di FRANCISCONI JESSICA
Via del Quadrato, 31 Savarna (RA)
Cell. 3347220893 o cell. 3890912654
mail: francisconi.jessica@gmail.com

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO n.19

MARCHIO

BACCHE DEL BENESSERE.
ROMAGNA DI Francisconi Jessica

DENOMINAZIONE DI VENDITA

SCALOGNO AGRODOLCE

NOME COMMERCIALE

SCALOGNO AGRODOLCE

CONTENUTO

200g



INGREDIENTI

Scalogno 75g, Aceto di vino bianco 15g,
Zucchero 10g per 100g

INFO PER SOGGETTI ALLERGICI

Contiene Solfiti

ORIGINE MATERIA PRIMA

AGRICOLTURA ITALIANA

UTILIZZO

Il prodotto è destinato al consumatore finale. Prodotto ottenuto da scalogno raccolto al giusto grado di maturazione e trasformato all'interno del nostro laboratorio.



BACCHE DEL
BENESSERE

BACCHE DEL BENESSERE ROMAGNA
di FRANCISCONI JESSICA
Via del Quadrato, 31 Savarna (RA)
Cell. 3347220893 o cell. 3890912654
mail: francisconi.jessica@gmail.com

CONFEZIONATORE

RAGIONE SOCIALE

INDIRIZZO

NUMERO CELL.

PEC

P.IVA

LUOGO DI PRODUZIONE

PERSONA DI CONTATTO

BACCHE DEL BENESSERE ROMAGNA DI FRANCISCONI JESSICA

VIA DEL QUADRATO, 31 SAVARNA (RA)

3890912654 - 3347220893

jessicafrancisconi@legalmail.it

02635640390

SAVARNA (RA)

francisconi.jessica@gmail.com -

bacchebenessere@gmail.com

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

CATEGORIA	PRODOTTO	FORNITORE
MATERIA PRIMA	Scalogni in Agrodolce	Bacche del benessere Romagna di Francisconi Jessica
IMBALLO PRIMARIO	Vetro	Saida S.R.L
CAPSULA	Tappo T.O. 63 Bianco	Saida S.R.L
VASSOIO		

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO : Scalogni immersi in liquido agrodolce

COLORE : Dorato

ODORE : caratteristico e gradevole,
esente da odori devianti o estranei

GUSTO : Delicato e dolce, esente da
sapori devianti o estranei.

VALORI NUTRIZIONALI

ENERGIA : 392kJ/96kCal

GRASSI : 0,08%

di cui acidi grassi saturi : 0,01%

CARBOIDRATI : 23%

di cui zuccheri : 16%

PROTEINE : 1,8%

SALE : 0,02%



STANDARD CHIMICO - FISICI

RESIDUO OTTICO TOTALE : 23

Ph : 4,48

Metalli pesanti : Secondo regolamento 1881

Fitofarmaci : Entro limiti previsti dal
Regolamento CE 396/2005 e s.m.i.

VALORI MICROBIOLOGICI

Prodotto commercialmente stabile

TENORI MASSIMI CONTAMINANTI

Ogm:

Il prodotto non contiene OGM, inoltre, non contiene ingredienti prodotti a partire da OMG, in accordo con i regolamenti CE 1826/2003 e 1830/2003. Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare.

ALLERGENI

ALLERGENE	PRESENTE NEL PRODOTTO (SI/NO)	CONTAMINAZIONE CROCIATA POSSIBILE (Per contaminazione accidentale - SI/No)	PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO ? SI / NO
Cereali con glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati	NO	SI	SI
Uova e prodotti di uova e prodotti derivati	NO	NO	NO
Pesce e prodotti di pesce e prodotti derivati	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	SI	SI
Soia e prodotti derivati	NO	NO	NO
Latte e prodotti derivati (Compreso il lattosio)	NO	NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiu, noci pecani, noci del Brasile, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI	SI
Sedano e prodotti derivati	NO	NO	NO
Senape e prodotti derivati	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm	SI	SI	SI
Lupino e prodotti derivati	NO	NO	NO
Molluschi e derivati	NO	NO	NO



SHELF LIFE (TMC)

12 Mesi dalla data di confezionamento. Viene espresso in giorno mese e anno.

MODALITA' INDICAZIONE

TMC 30/11/2023

LOTTO

L21355AP

STOCCAGGIO

Si consiglia di conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo della luce e da fonti di calore.

Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 2-3 giorni.

TRASPORTO

Nel rispetto delle normative vigenti.

SUGGERIMENTI PER LA DEGUSTAZIONE

Lo Scalogno agrodolce è un piccolo bulbo concentrato di virtù benefiche, ricco di fibre che facilitano il transito intestinale, inoltre contiene Vitamine A-B-C. Viene spesso utilizzato in cucina nelle ricette più raffinate perchè ha un gusto più deciso della cipolla, ma meno intenso rispetto a quello dell'aglio.

Ottimo anche come contorno da abbinare a piatti di carne e pesce o semplicemente utilizzato come antipasto.

Il prodotto garantisce alta qualità perchè privo di addensanti.