



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. 48

MARCHIO

BACCHE DEL BENESSERE.
ROMAGNA DI Francisconi Jessica

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Savor

NOME COMMERCIALE

SAVOR Della bassa romagna

CONTENUTO

180g

INGREDIENTI

150ml di saba di mele, 100g di Pere
Cotogne, 50g di zucca cedrina, 15g di
noci sgusciate e Anacardi, 5g di mandorle
sgusciate, 5g di nocciole sgusciate, 1g di
zucchero, 1 scorza di limone, 1 scorza di
arancia, 1 stecca di cannella.

INFO PER SOGGETTI ALLERGICI

IL PRODOTTO CONTIENE
ALLERGENI

ORIGINE MATERIA PRIMA

AGRICOLTURA ITALIANA

UTILIZZO

Il prodotto è destinato al
consumatore finale. Prodotto
ottenuto da Mela rossa
Italiana
fresca, raccolta al giusto grado di
maturazione e trasformata
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	Savor	Bacche del benessere Romagna di Francisconi Jessica
IMBALLO PRIMARIO	Vetro	Vetreteria Gruppo Somma Srl
CAPSULA	Tappo T.O. 43	Vetreteria Gruppo Somma Srl

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO : Omogeneo

COLORE : Marrone Ramato

ODORE : Note e profumi dove prevale la pera
cotogna ed

esente da odori devianti o estranei

GUSTO : Dolce e fragrante

esente da sapori devianti o estranei.

VALORI NUTRIZIONALI

ENERGIA :

GRASSI : %

di cui acidi grassi saturi : %

CARBOIDRATI : %

di cui zuccheri : %

PROTEINE : %

SALE : %



STANDARD CHIMICO - FISICI

RESIDUO OTTICO TOTALE : 50

Ph : 3,25

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	Presenza nel sito produttivo
Cereali con glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati)	SI	SI	✓
Uova e Prodotti di uova e derivati	NO	NO	SI
Pesce e prodotti di pesce e derivati	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	SI	SI	SI
Sola e prodotti derivati	SI	SI	SI
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)	NO	NO	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland) e prodotti derivati	SI	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	NO	NO	SI
Lupino e prodotti derivati	NO	NO	SI
Molluschi e derivati	NO	NO	NO



SHELF LIFE (TMC)

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

MODALITA' INDICAZIONE

TMC 31/01/2025

LOTTO

L23005AP

STOCCAGGIO

ed

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

e

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

TRASPORTO

Nel rispetto delle normative vigenti.

**SUGGERIMENTI PER LA
DEGUSTAZIONE**

SAVOR, prende il nome dal dialetto che
significa SAPORE.

E' un'antica ricetta delle nonne poi
successivamente da tanti personalizzata.
Oggi il Savor si presenta come perfetto
abbinamento per il formaggio di fossa e
altri formaggi simili, per farcire tortellini,
ciambella, ma anche piadina e polenta.
Accompagnato da un calice di vino, il
Savor, restituisce tutto il "genuino sapore"
della nostra terra romagnola.