



SCHEDA TECNICA/ SPECIFICATION SHEET

Denominazione commerciale/ Trading name

Bomba pugliese in olio di semi di girasole/Apulian bomb in sunflower seed oil

La bomba pugliese è una crema che si presenta con un profumo piacevole e delicato, un gusto intenso e deciso pieno di sapori freschi degli ortaggi tipici pugliesi. Può essere consumata tal quale o nella preparazione di primi, carni, bruschette e focacce. Alla base della sua preparazione abbiamo melanzane, carciofi, funghi e peperoncino che vengono ridotti a paté e conditi con olio e spezie tutti ingredienti che ricordano la cucina tradizionale pugliese. /The Apulian bomb is a cream that has a pleasant and delicate scent, an intense and decisive taste full of fresh flavors of the typical Apulian vegetables. It can be consumed as it is or in the preparation of first courses, meats, bruschetta and focaccia. At the base of its preparation we have aubergines, artichokes, mushrooms and chilli that are reduced to pate and seasoned with oil and spices all ingredients that recall traditional Apulian cuisine.

Ingredienti/Ingredients

Melanzane, carciofi, funghi champignon, peperoncino, olio di semi di girasole, aceto di vino, sale, aglio, peperoncino piccante, prezzemolo, antiossidante E300, correttore di acidità E330. /Aubergines, artichokes, champignon mushrooms, chili pepper, sunflower oil, wine vinegar, salt, garlic, hot pepper, parsley, antioxidant E300, acidity regulator E330.



Allergeni/Allergens: (Direttiva CE 68/07)

NON CONTIENE: coloranti azotati, benzoati, BHA/BHT, prodotti geneticamente modificati. Contiene Allergeni Alimentari definiti dalla direttiva 2007/68/CE recepita dalla Legge 88/2009 E Reg 1169/2011: tonno, acido L-ascorbico, tracce di solfiti, ac. citrico. /This product is free from: nitrogenous coloring agent, benzoates, BHA/BHT, allergens food (dairy or dairy derivative, eggs or egg derivative, wheat, buckwheat, peanuts, tree nuts, seafood), GMO, gluten, glutamate, sulfur dioxide, citric acid.

Processo di conservazione/ stabilization process

Conserva a pH acido stabilizzata al calore. Pastorizzazione a temperature <100 °C / Product at acid pH stabilized with thermic treatment (pasteurization <100°C)

Caratteristiche Chimico-fisiche/ Chemical-physical characteristics:

pH: 3,90 - 4,20

Caratteristiche organolettiche/Organoleptic characteristics:

Aspetto: Buono/ Good
Colore: Rosso / Red
Sapore: Intenso / Intense
Consistenza: Cremosa / Creamy

Modalità di conservazione/Method of conservation:

Conservare in luogo fresco e asciutto. Quando aperto, rimuovere il contenuto dal vaso e metterlo in un adeguato contenitore coperto in luogo refrigerato e da consumarsi entro 3 - 4 giorni. /When opened, remove the contents from the jar and place it in a suitable covered container in a refrigerated place. Consume within 3 - 4 days / Storage in an airy-dried room

Shelf life:

36 mesi /36 months

OGM:

(Regolamento CE N.1829/2003/CE Regolamento CE N.1830/2003/CE) / EC

X NO □ SI/yes

Modalità di confezionamento/Packaging methods:

Il prodotto è confezionato in vasi di vetro, il formato è da 1062 ml con capsula apribile. /The product is packed in glass jar, the shapes is 314ml, opening capsule.

Dichiarazione nutrizionale/Nutritional facts							
(Valori medi per 100g di prodotto/ for 100g of product)							
Valore Energetico /Energy	Grassi/ Fat	di cui acidi grassi saturi/of which saturates	Carboidrati/ Carbohydrates	di cui zuccheri/ of which sugars	Fibra/ Fiber	Proteine/ Protein	Sale/ Salt
1238 kJ/ 300Kcal	31 g	3 g	3 g	0 g	1.9 g	2 g	1 g

Informazioni logistiche/ Logistic information:

Cod. Articolo: SOL21NLVE010

Capacità/Capacity: 1062 ml

Peso Netto/Net weight: 950 g

Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological characteristics		
Carica batterica mesofila e termofila/ Total bacterial count	Muffe e lieviti / Mould and yeast	Coliformi
<100000 ufc/g	<10000 ufc/g	<10 ufc/g

Piece x Carton: 6 pieces

EanCode of the Item: 8051490808135

SINISI s.r.l.

Lavorazione e Commercio Olive
Lupini in salamoia
Conservate vegetali
Frutta secca e legumi

Via Aristofane SN
76123 Andria (BT) - ITALY
t/f +39 0883 550601
P.iva 06886430724

www.sinisisrl.it



Mod.26
Ed.02 Rev.00
del 19/07/2021