

Società Agricola MANSUTTI FULVIO & C. ss

Via Selvuzzis, 19 33050 PAVIA DI UDINE

SCHEMA TECNICA



PREPARAZIONE GASTRONOMICA: I RAIUS – con BROVADA DOP

DESCRIZIONE:

- Prodotto ottenuto per pastorizzazione di BROVADA DOP.
- Il prodotto conserva intatte le sue caratteristiche tipiche della tradizione locale.
- Il prodotto di una elevata semplicità si presta a eventuali "interpretazioni" o personalizzazioni.
- Ideale come contorno di antipasti e salumi, o nelle insalate miste in sostituzione all'aceto. Può essere anche consumato caldo.

UTILIZZO:

- il prodotto può essere consumato sia freddo che previa cottura..
- Il prodotto è particolarmente indicato quale contorno di antipasti e piatti di salumi. La semplicità di formulazione consente di esaltarne le note acidule derivanti dalla vinaccia impiegata per la fermentazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:

Il sapore dolce asprigno con note fruttate d'uva rossa si esalta ancor di più se il prodotto viene condito con olio, sale e pepe.

Il colore leggermente rosato (variabile per le diverse caratteristiche delle rape di origine) si esalta durante la cottura che deve avvenire in recipienti con coperchio in acciaio o tradizionalmente in cotto.

CARATTERISTICHE CHIMICOFISICHE:

- Brovada DOP impiegata 100 %
- pH inferiore a 4,0
- pastorizzato in vaso di vetro

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

- lieviti: assenti
- muffe: assenti
- carica microbica totale mesofila inferiore a 1000 ufc/g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI 100 g prodotto:

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto		
Valore energetico	kJ	139
	kcal	33
Grassi	g	< 0,50
di cui saturi	g	< 0,50
Carboidrati	g	7,20
di cui zuccheri	g	5,20
Fibre	g	1,00
Proteine	g	0,50
Sale	g	< 0,01

INGREDIENTI: rape, acqua, VINACCE di uva a bacca rossa, aceto di vino rosso.

CONFORMITA': conforme alla normativa vigente

ALLERGENI: contiene **SOLFITI** presenti nell'ingrediente vinaccia

IMBALLO: porzioni in vasetto twist-off da 1000 g,(eventuali altri formati)

STOCCAGGIO E TRASPORTO: temperatura ambiente

SHELF-LIFE: 24 mesi dalla data di preparazione

Pavia di Udine 01/01/2022