



AGNONI S.r.l.  
 Contrada Copellaro snc  
 04010 Cori (LT) Italia  
 Tel. & Fax 06 9678668  
 e-mail: info@agnoni.it  
 www.agnoni.it

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO CIPOLLE BALSAMICHE

Formati disponibili	MI.212 Vaso cilindrico	MI.580 Vaso anfora	ML.1700 Vaso quadrato	MI.3100 Vaso quadrato
Codice articolo	CIP212	CIP580	CIP1700	CIP3100
Codice ean	8027749200081	8027749580114	8027749170124	8027749290075
Formato vaso (ml)	212	580	1700	3100
Peso netto (g)	210	500	1600	2900
Peso sgocciolato (g)	-	-	-	-
Pezzi x ct.	6	6	4	2
Ingredienti	Cipolle borettane (60%), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, aceto balsamico (4%), zucchero, sale, aromi naturali, correttore di acidità: acido citrico.			
T.M.C. (mesi)	30			
Trattamento termico	Pastorizzazione			
Paese produttore	Italia			
Paese d'origine delle materie prime principali	Italia			
Metodo di produzione/coltivazione	A pieno campo			
Avvertenze per la conservazione	Tenere in luogo fresco e asciutto, non esporre alla luce diretta del sole; una volta aperto conservare in frigo			
Avvertenze per l'uso e la preparazione	Prodotto pronto all'uso senza dover essere scaldato, ottimo sul pane e per accompagnare formaggi. Ideale per aperitivi, antipasti e contorni.			
Caratteristiche chimico-fisiche	Ph 3,2 - 4,2			