

BASILICO CONSERVATO

È un semilavorato per l'industria alimentare, il catering, la gastronomia, particolarmente indicato nella preparazione del pesto alla genovese e in tutte le ricette dove sia previsto il basilico. Prodotto esclusivamente con basilico D.O.P. Ligure da noi coltivato ad Albenga. Si ottiene tritando finemente il basilico con olio, sale e aggiunta di acido ascorbico. Per mantenere il caratteristico profumo delicato e garantire la finezza del prodotto vengono utilizzate solo le punte più tenere della pianta. Si distingue per la fragranza e il colore verde chiaro.

INGREDIENTI:

foglia di basilico ligure
olio
sale fino

Non contiene materiale geneticamente modificato.

È ottenuto con **basilico D.O.P ligure**.

Per mantenere il caratteristico profumo delicato del basilico ligure e garantire la finezza del prodotto, vengono utilizzate solo le punte più tenere della pianta.

Per assicurare la freschezza dopo la raccolta, la foglia di basilico viene **refrigerata, lavata con acqua e ipoclorito di sodio, centrifugata**.

Al termine avviene la sminuzzatura, il dosaggio e la miscela con gli altri ingredienti: olio e sale.

Il prodotto, conservato in frigorifero a +0°/+3° °C., viene venduto su richiesta in: **TANK** in acciaio inox 316 da 1000 lt. (sovrapponibili 1+1), riempiti in ambiente modificato (azoto).

SECCHIELLI IN PLASTICA da 27 kg. netti con sigillo di garanzia a strappo (3 x 6 secchi x europallet) e da 7 kg. netti.

La superficie del prodotto rimane coperta da un sottile strato di olio.

Conservare a + 3/5° C. per un tempo non superiore a 24 mesi.

Tutte le chiusure sono coperte dal sigillo di garanzia a fascetta, in plastica, numerato e marchiato con numero di lotto di origine.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

Foglia di basilico tritata in olio
colore verde, consistenza densa, sapore e profumo tipico di basilico

Aw: da 0.88 a 0.92

PH: da 5 a 6

Valori nutritivi (quantità media per 100 g.)

proteine 1.80 g

carboidrati 0.5 g

lipidi 36.43 g



AZIENDA AGRARIA ANFOSSI

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE :	min.	max
CBT	<100.000	<1.000.000
LIEVITI	< 10.000	<1.000.000
MUFFE	< 1.000	< 100.000
COLIFORMI TOTALI	< 10	< 100
LISTERIA MONOCYTOG	assente	assente
ESCHERICHIA COLI	< 10	< 50
CLOSTRIDI S. RIDUTTORI	< 10	< 20
BACILLUS CEREUS	< 30	< 100
SALMONELLA	assente	assente
STAFILOCOCCO AUREO	< 10	< 50

AZIENDA AGRARIA ANFOSSI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L

Via Paccini, 39 fraz. Bastia - Albenga - 17031 - (SV) - tel. +39 0182-20024 Fax +39 0182-21457
e-mail: anfossi@aziendaagrariaanfossi.it - P.I. 01750470096