



PESTO ALLA GENOVESE

Ingredienti:

Olio extra vergine di oliva all'origine 35%, Basilico Genovese **D.O.P** 25%, Anacardi, Formaggio grana padano D.O.P. (contiene Lisozima derivato da uovo), Pinoli, Sale, Aglio, Sciroppo di glucosio, Antiossidante: acido ascorbico

Durata:

TMC (tempo massimo conservabilità): 18 mesi, Shelf Life residua alla consegna; 12 mesi minimo

Conservazione:

in luogo fresco e asciutto. Conservato in frigorifero a +0°/+3° mantiene inalterate le caratteristiche di colore per tutto il TMC.

Tipologia del prodotto:

sulla produzione e sulle materie prime si eseguono regolarmente prove gustative, analisi chimiche e micro batteriologiche. La conservabilità del prodotto è garantita dal parametro dell'Aw, dallo strato di olio in superficie. Il lotto è espresso come data di scadenza Giorno-Mese-Anno ed appare sul sigillo di garanzia e sui documenti di trasporto.

Caratteristiche microbiologiche e chimiche:

C.B.T. <100.000

Bacillus Cereus <100

Listeria spp: assente

Salmonella: assente

Clost.solf.rid. <20

Clostridium perfr. <30

Coliformi tot. <100

Escher. Coli <50

Muffe <1.000

Lieviti <10.000

Valori nutrizionali quantità media per 100 gr.:

Carboidrati: 3,1 *

Proteine: 4,4 *

Grassi: 47,3 *

Valore energetico: kj 1878 kcal 456 *

Caratteristiche chimiche fisiche:

Colore: Verde *

PH <5,5 *

Aw <0,82 *

* valori medi indicativi

Informazioni sulle etichette: tipico condimento ligure, prodotto esclusivamente con basilico coltivato nella nostra azienda. Non riscaldare il prodotto prima dell'uso. I prodotti agricoli dell'Azienda Agraria Anfossi sono coltivati con tecniche agronomiche che limitano l'uso di prodotti chimici.

L'Orto di Liguria 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. 01210920094



Confezioni:

conten.	gr	ml	cartone	n. x confez.	peso confez. kg	n.confez. x piano EUR	n.piani x EUR
vaso vetro	130	156	box	12	3	21 box	10
vaso vetro	185	212	box	12	4	21 box	8
vaso vetro	185	212	box	30	10	21 box	8
vaso vetro	280	314	box	8	4	21 box	8
vaso vetro	280	314	box	20	10	21 box	8
vaso vetro	500	570	box	6	4,5	21 box	7
vaso vetro	950	1.062	box	6	8	21 box	5
secch. plast.	4,5 kg	5 lt	no	1	4	20 secchi	5
secch. plast.	27 kg	30 lt	no	1	27	6 secchi	3

L'Orto di Liguria 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. 01210920094



CREMA DI CARCIOFI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Ingredienti:

Olio extra vergine di oliva, Basilico **D.O.P ligure**, Sale marino fine lavato ed essiccato, Latte in polvere

Durata:

TMC (tempo massimo conservabilità): 18 mesi, Shelf Life residua alla consegna: 12 mesi minimo

Conservazione: in luogo fresco e asciutto

Tipologia del prodotto: sulla produzione e sulle materie prime si eseguono regolarmente prove gustative, analisi batteriologiche. La conservabilità del prodotto è garantita dalla pastorizzazione e dallo strato di olio in superficie. Il lotto è espresso come data di scadenza Giorno-Mese-Anno ed appare sul sigillo di garanzia e sui documenti di trasporto.

Trattamento usato: pastorizzazione a 84°C per min.3

Caratteristiche microbiologiche e chimiche:

C.B.T. <100.000

Bacillus cereus <100

Listeria spp: assente

Salmonella: assente

Clost.solf.rid. <20

Clostridium perfr. <30

Coliformi tot. <10

Escher. Coli <50

Muffe <1.000

Lieviti <1.000

PH <4,5

Valori nutrizionali quantità media per 100 gr.:

Carboidrati: 0,96

Proteine: 2,49

Grassi: 40,09

Valore energetico: kj 1542 kcal 375

Informazioni sulle etichette: ottima da spalmare su tartine. È ideale per semplificare la preparazione casalinga del pesto ligure o per insaporire un sugo per pasta. I prodotti agricoli dell'Azienda Agraria Anfossi sono coltivati con le tecniche della lotta integrata e biologica che limitano l'uso di prodotti chimici.

Confezioni:

grammatura	formato	p.zi/conf..ne	conf.ni/banc. EUR
130	156 ml. colonna	12	105
185	212 ml. colonna	12	84
950	1.062 ml. colonna	6	50

L'Orto di Liguria 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. 01210920094



OLIVE SNOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Ingredienti: Olive snocciolate, Olio extra vergine di oliva all'origine

Durata:

TMC (tempo massimo conservabilità): 24 mesi, Shelf Life residua alla consegna: 18 mesi minimo

Conservazione: in luogo fresco e asciutto

Tipologia del prodotto: sulla produzione e sulle materie prime si eseguono regolarmente prove gustative, analisi batteriologiche. La conservabilità del prodotto è garantita dalla pastorizzazione e dallo strato di olio in superficie. Il lotto è espresso come data di scadenza Giorno-Mese-Anno ed appare sul sigillo di garanzia e sui documenti di trasporto.

Trattamento usato: pastorizzazione a 84°C per min.3

Caratteristiche microbiologiche e chimiche:

C.B.T.. <100.000
Bacillus Cereus <100
Listeria spp: assente
Salmonella: assente
Clost.solf.rid. <20
Clostridium perfr. <30
Coliformi tot. <10
Escher. Coli <50
Muffe <1.000
Lieviti <1.000
PH <4,5

Valori nutrizionali quantità media per 100 gr.:

Carboidrati: 0,5
Proteine: 1,1
Grassi: 51
Valore energetico kj 1914 kcal 465

Informazioni sulle etichette: l'eventuale addensamento dell'olio è un processo naturale causato dalla bassa temperatura e non pregiudica né la conservazione né la qualità del prodotto. I prodotti agricoli dell'Azienda Agraria Anfossi sono coltivati con le tecniche della lotta integrata e biologica che limitano l'uso di prodotti chimici.

Confezioni:

grammatura	formato	p.zi/conf..ne	conf.ni/banc. EUR
130	156 ml. colonna	12	105
185	212 ml. colonna	12	84
300	370 ml. colonna	20	32
4,5 kg.			

L'Orto di Liguria 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. 01210920094



PATÈ DI OLIVE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Ingredienti: Olive snocciolate, Olio extra vergine all'origine

Durata: TMC (tempo massimo conservabilità): 18 mesi, Shelf Life residua alla consegna: 12 mesi min.

Conservazione: in luogo fresco e asciutto

Tipologia del prodotto: sulla produzione e sulle materie prime si eseguono regolarmente prove gustative, analisi batteriologiche. La conservabilità del prodotto è garantita **dalla pastorizzazione** e dallo strato di olio in superficie. Il lotto è espresso come data di scadenza Giorno-Mese-Anno ed appare sul sigillo di garanzia e sui documenti di trasporto.

Trattamento usato: pastorizzazione 84°C per min.3

Caratteristiche microbiologiche e chimiche:

C.B.T. <100.000

Bacillus Cereus <100

Listeria spp: assente

Salmonella: assente

Clost.solf.rid. <20

Clostridium perfr. <30

Coliformi tot. <10

Escher. Coli <50

Muffe <1.000

Lieviti <1.000

PH <4,5

Valori nutrizionali quantità media per 100 gr.:

Carboidrati: 1,9

Proteine: 1,5

Grassi: 25

Valore energetico: kj 983 kcal 239

Informazioni sulle etichette: ottimo per preparare gustose tartine. L'eventuale addensamento dell'olio è un processo naturale causato dalla bassa temperatura e non pregiudica né la conservazione né la qualità del prodotto. I prodotti agricoli dell'Azienda Agraria Anfossi sono coltivati con le tecniche della lotta integrata e biologica che limitano l'uso di prodotti chimici.

Confezioni:

grammatura	formato	p.zi/conf..ne	conf.ni/banc. EUR
130	156 ml. colonna	12	105
185	212 ml. colonna	12	84
280	314 ml. colonna	20	32
500	518 ml. colonna	6	80
950	1.062 ml. colonna	6	50
5 kg			

L'Orto di Liguria 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. 01210920094



PATÈ DI ORTAGGI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Ingredienti:

Pomodori secchi, Olio di oliva, Polpa di olive, Carciofi, Olio extra vergine all'origine, Peperoncino, Noci, Aromi naturali

Durata:

TMC (tempo massimo conservabilità): 18 mesi, Shelf Life residua alla consegna: 12 mesi minimo

Conservazione: in luogo fresco e asciutto

Tipologia del prodotto: sulla produzione e sulle materie prime si eseguono regolarmente prove gustative, analisi batteriologiche. La conservabilità del prodotto è garantita dalla pastorizzazione e dallo strato di olio in superficie. Il lotto è espresso come data di scadenza Giorno-Mese-Anno ed appare sul sigillo di garanzia e sui documenti di trasporto.

Trattamento usato: pastorizzazione a 84°C per min.3

Caratteristiche microbiologiche e chimiche:

C.B.T. <100.000

Bacillus cereus <100

Listeria spp assente

Salmonella: assente

Clost.solf.rid. <20

Clostridium perfr. <30

Coliformi tot. <10

Escher. Coli <50

Muffe <1.000

Lieviti <1.000

PH <4,5

Valori nutrizionali quantità media per 100 gr.:

Carboidrati: 2,1

Proteine: 0,5

Grassi: 67,9

Valore energetico: kj 2557 kcal 622

Informazioni sulle etichette: ottimo per preparare gustose tartine o per arricchire un sugo per pasta o risotto. Dopo l'apertura si consiglia di mantenere il prodotto sempre coperto di olio, in frigorifero. I prodotti agricoli dell'Azienda Agraria Anfossi sono coltivati con le tecniche della lotta integrata e biologica che limitano l'uso di prodotti chimici.

Confezioni:

grammatura	formato	p.zi/conf..ne	conf.ni/banc. EUR
185	212 ml. colonna	12	84
950	1.062 ml. colonna	6	50

L'Orto di Liguria 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. 01210920094