



**CAVIALE DI STORIONE ADRIATICO 10g**  
**ARS ITALICA CALVISIUS CAVIAR DA VINCI**



Grammatura	<b>10 g</b>					
Shelf Life	90 giorni	IVA	22%			
Codice GTIN 13	8008693003614	Codice prodotto	169810			
Pezzi /cartone	12 pezzi		Dimensioni cartone	Spedizione refrigerata Scatola calvisius [cm] 23.5 x 15 x 7.5 h Spedizione non refrigerata Polibox + glaccette [cm] 25.5 x 18.5 x 12 h		
PALLET	Tipo	Epal	Colli/strato	18	Strati/pallet	10
	Dimensioni	80x120x90 cm 80x120x135 cm	Colli/pallet	180	Peso netto	21,6 kg
Codice GTIN IMBALLO	0					
<b>LA PALLETIZZAZIONE PUO' VARIARE IN FUNZIONE ALL'ORDINE</b>						
Modalità d'impiego	READY TO EAT					
Conservazione	Conservare	0/+4°C	Dopo l'apertura conservare in frigorifero ricoperto d'olio e consumare entro 3 giorni			
Descrizione del prodotto	Il caviale DA VINCI è ottenuto dallo storione dell'Adriatico, una specie originaria del Mar Adriatico e dei principali corsi d'acqua della regione Padano-Veneta. Il suo caviale presenta un gusto fresco, intenso e deciso con una consistenza particolarmente morbida, con una colorazione che varia tra il marrone ed il nero, con dimensione da 2,3 a 2,7 mm					
Parametri organolettici	Colore: Marrone scuro, nero Sapore: Distintivo, aromatico con note di frutta secca Aspetto: integro e consistente Consistenza: delicato Diametro: medio 2,3-2,7 mm					
Ingredienti	Uova di STORIONE adriatico (Acipenser naccarii) 96,8 %, sale, conservante E285 Allevato in Italia					
Allergeni presenti	Contiene PESCE					
Nome ed indirizzo dell'operatore del settore alimentare	Prodotto per Italian Caviar Srl via Kennedy, 25012, Calvisano (BS), Italia da Agroittica Lombarda SpA IT384CE					
Packaging primario	Lattina/Vaso	Lattina in metallo oro	Dimensioni	1,5 h x Ø 6,0		
	Blister	0	materiale	0		
Packaging secondario	Espositore		0	Dimensioni	0	
Caratteristiche microbiologiche e chimiche	Parametri microbiologici	Carica Batterica Totale Mesofila (ufc/g) <1000000 Coliformi (ufc/g) < 100 Listeria monocytogenes assente/25 g Muffe (ufc/g) <20				
	Parametri chimici	rif. Reg. 1181/2006 e successivi aggiornamenti				
VALORI NUTRIZIONALI MEDI	per 100g di prodotto		per porzione		GDA%	
Valore energetico	890 kJ		445 kJ		11%	
	210 kcal		105 kcal			
Grassi	9,0 g		4,5 g		13%	
di cui saturi	1,2 g		0,6 g		6%	
Carboidrati	5,0 g		2,5 g		2%	
di cui zuccheri	0,1 g		0 g		0%	
Fibre	0 g		0 g		0%	
Proteine	24 g		12 g		48%	
Sale	3,0 g		1,5 g		50%	
<b>Specifica tecnica prodotti finiti</b>			<b>Approvazione AGROITTICA LOMBARDA SpA</b>			
<b>SCHEDA TECNICA N°</b>	<b>87</b>	<b>Rev 1</b>	<b>21/02/17</b>			
Agroittica Lombarda SpA Tale specifica tecnica si considera valida fino ad una sua successiva revisione e/o data approvazione.						