
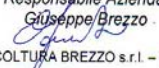


SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Zafferano Purissimo in Stimmi Pure Saffron Stigmas	
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN EAN13 Code	8000571 701001	
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam. 43 mm alt. 45 mm cylindric: diam. 43 mm high 45 mm	
5	Ingredienti: Ingredients:	Zafferano Italiano in Stimmi 100%. Italian Saffron Stigmas 100%	
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 1298 kJ/ 310 kcal Grassi/Fat 5,9g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 1,6 g Carboidrati/Carbohydrates 65g di cui Zuccheri/Sugar 45g Fibre/Fibre 3,9g Proteine/Protein 11 g Sale/Salt 0,4 g	
7	Peso Weight	0,25 g	
8	Tipo e materiale di confezionamento Type and packaging material	Vasi vetro con capsula twist off in banda stagnata e guarnizione interna in mastice. Glass jars with twist-off cap tinplate and inner seal mastic.	
9	Modalità di confezionamento Way of packing	Invasettamento - Tappatura - Etichettamento. Putting in jar - Capping - Labeling	
10	Materiale del collo Material of the pack	Cartone ondulato. Corrugated paper	
11	Lotto Batch	Come indicato dal fornitore As indicated by the supplier	
12	Conservabilità Shelf life	30 mesi 30 months	
13	Modalità di conservazione Methods of conservation	Conservare in luogo fresco ed asciutto Store in a cool and dry place	
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	12	
15	Peso lordo del collo Gross weight of the neck	1,2 kg	
16	Dimensioni del collo Pack size	137x92x97 mm	
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	66	
18	Numero di strati Number of layers	10	
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	792 kg	

20	<p>Rapporti o quant'altro riguardo all'igiene, salubrità generali o sul lotto di produzione</p> <p>Reports whatsoever about hygiene, general health or on the production lot</p>	<p>Tutte le fasi del processo, dal ricevimento e stoccaggio della materia prima, la produzione e il confezionamento, compreso l'aspetto igienico e il controllo dell'efficienza dei macchinari, il monitoraggio di eventuali parassiti o animali, fino alla spedizione del prodotto finito sono esaminate con il metodo HACCP.</p> <p>All phases of the process, from the receipt and storage of raw materials, production and packaging, including the appearance and hygiene monitoring the efficiency of the machinery, monitoring for pests or animals until dispatch of the finished product shall be examined with the HACCP method.</p>
21	<p>Note</p>	<p>Lo zafferano ha origini antichissime e ha affascinato nel tempo egizi, greci, romani, fino a giungere ai giorni nostri. Si ricava dal fiore di <i>Crocus Sativus</i> L., di cui si selezionano manualmente i rossi filamenti, detti stimmi, che vengono successivamente essiccati e confezionati interi, a garanzia della purezza e della qualità. Le straordinarie proprietà organolettiche fanno di questa nobile spezia un prodotto unico al mondo. L'Oro Rosso di Brezzo è frutto di un'accurata selezione del miglior zafferano proveniente dalla Sardegna. Il colore rosso rubino, l'aroma intenso ma delicato, il gusto inconfondibile lo rendono un prodotto di straordinaria qualità.</p>
22	<p>Indicazioni</p>	<p>Per assaporare al meglio il risotto allo zafferano si consiglia di utilizzare 10 stimmi per persona: con 0,5g di zafferano si condisce quindi un risotto per 8 persone (circa 800g di riso). Gli stimmi vanno messi in infusione in mezza tazza d'acqua calda da 4 a 8 ore. Più lungo sarà il tempo d'infusione, migliore sarà il risultato finale, grazie al lento rilascio dell'inconfondibile sapore dello zafferano. Far cuocere il risotto e, a cottura ultimata, aggiungere l'infuso.</p>
	<p>Directions</p>	<p>To really get the saffron risotto is recommended to use 10 stigmas per person: with 0,5g of saffron is so seasoned a risotto for 8 people (about 800g rice). The stigmas should be placed in infusion in half cup of hot water for 4 to 8 hours. The longer the time of infusion, better the end result, grace to the slow release of the unmistakable flavor of saffron. Cook the risotto and then add the infusion.</p>
23	<p>Monteu Roero,</p>	<p>TIMBRO E FIRMA</p> <p style="text-align: center;"> <i>Responsabile Aziendale</i> <i>Giuseppe Brezzo</i>  APICOLTURA BREZZO s.r.l. – Frazione Tre Rivi, 87 – 12040 MONTEU ROERO (CN) – www.brezzo.it – miele@brezzo.it </p>