

Scheda di prodotto / Product Data Sheet

# Paté di Habanero Rosso

Patè Habanero Red. Scala Scoville: 855,00 SHU



mobile +39 333 777 0770

sede legale / registered office:  
via XXV Aprile, 98- 88900 Crotona (ITALY)

sede operativa / operational headquarters:  
via Giuseppe Mercuri 88900 Crotona (ITALY)

P.I. IT03348020797

[www.onlygooditaly.com](http://www.onlygooditaly.com)

[info@onlygooditaly.com](mailto:info@onlygooditaly.com)

[info@pec.onlygooditaly.com](mailto:info@pec.onlygooditaly.com)

CODICE DESTINATARIO PER  
FATTURE ELETTRONICHE: 5RU082D



Scheda di prodotto / Product Data Sheet  
**Valori validi per tutte le tipologie**  
**Values valid for all types**



<b>Denominazione: / Product name:</b>	Paté di Habanero Rosso / Patè Habanero Red. Scala Scoville: 855,00 SHU
<b>Descrizione del prodotto: / Product description:</b>	<p>Habanero (Capsicum chinense Jacquin) è il nome di una cultivar di peperoncino, diventata famosa per il riconoscimento di una delle sue varietà (Habanero Red Savina) come la più calda del mondo. Il nome habanero deriva dal nome della capitale cubana L'Avana da cui, secondo alcune persone, avrebbe avuto origine il peperoncino, che oggi viene coltivato in grandi quantità in Calabria e il suo sviluppo fiorente è strutture per le particolari condizioni climatiche. Il peperoncino habanero ha quasi sempre la forma di una "lanterna". La dimensione della bacca varia da 2 cm a 8 cm di lunghezza e tra 1 e 5 cm di larghezza, anche se le dimensioni e la forma variano notevolmente a seconda della cultivar. Il colore durante la maturazione cambia da verde a bianco, giallo, arancione, rosso, viola o marrone a seconda della varietà.</p> <p>Habanero (Capsicum chinense Jacquin) is a name of a cultivar of chili pepper, which became famous for the recognition of one of its varieties (Habanero Red Savina) as the hottest of the world. The name habanero derives from the name of the Cuban capital Havana from which, according to some people, the chili pepper would have originated, that is today cultivated in great quantities in Calabria and its flourishing development is facilities to the particular climatic conditions. The habanero pepper has almost always the shape of a "lantern". The size of the berry varies from 2 cm to 8 cm in length and between 1 and 5 cm in width, even if size and shape vary greatly according to the cultivar. The color during the maturation changes from green to white, yellow, orange, red, purple or brown depending on the variety. Habaneros usually mature late and take a long time to come to full maturity.</p>
<b>Modalità di consumo: / Mode of consumption:</b>	<p>Il sapore dell'habanero è fruttato, con sentori di agrumi ed un aroma tipicamente floreale. Grazie a queste caratteristiche, è considerato il peperoncino più adatto al confezionamento di salse piccanti e condimenti. In Italia, oltre a rappresentare un ingrediente per le insalate, per i sughii dei primi piatti e per il condimento delle carni, viene impiegato in alcune ricette particolari. Tra queste, alcune molto diffuse sono: habanero fritti e ripieni di robiola con erba cipollina; habanero alla partenopea (grigliati, spellati, raschiati all'interno e conditi con sale, olio ed aglio crudo) ecc.</p> <p>The habanero flavor is fruity, with hints of citrus and a typically floral aroma. Thanks to these characteristics, it is considered the most suitable chili pepper for the packaging of spicy sauces and condiments. In Italy, in addition to representing an ingredient for salads, for sauces of first courses and for seasoning meats, it is used in some particular recipes. Among these, some very common are: fried habanero and stuffed with robiola cheese with chives; Neapolitan habanero (grilled, peeled, scraped inside and seasoned with salt, oil and raw garlic) etc.</p>
<b>Shelf life:</b>	36 mesi dalla data di produzione 36 months from the date of production
<b>Ingredienti: / Ingredients:</b>	Habanero rosso (famiglia Campisicum chinense), olio d'oliva, olio di girasole 5%, acqua, sale./ Red habanero (Campisicum chinense family), olive oil, 5% sunflower oil, water, salt./

Scheda di prodotto / Product Data Sheet  
**Valori validi per tutte le tipologie**  
**Values valid for all types**



<b>Valori nutrizionali (valori medi) Nutritional values (average values)</b>	Energia / Energy (kj)	6.3
	Energia / Energy (kcal)	15
	Grassi / Fat (g)	0.1
	di cui acidi grassi saturi (g) of which saturated fatty acids	0
	Carboidrati / Carbohydrates (g)	3.5
	di cui zuccheri / of which sugars (g)	0
	Proteine / Protein (g)	0.7
	Sale / Salt (g)	0
Fibre / Fibers (g)	0.6	
<b>Codice Articolo / Code Article</b>	SPC0041101060000	
<b>Codice EAN / EAN code</b>	8053323931072	
<b>Codice Cartone / Carton Code</b>	18053323931079	

Scheda di prodotto / Product Data Sheet  
**Valori per i vari formati**  
**Values for the various formats**



<b>Confezionamento: / Packaging:</b>	Vaso in vetro Glass jar
<b>Formato: / Format:</b>	106 ml
<b>Peso netto circa: Net weight approx:</b>	100g
<b>Peso sgocciolato circa: / Weight drained approx:</b>	100g
<b>Dimensioni pezzo circa: Size approx:</b>	Vaso cilindrico di altezza al coperchio 4 cm e diametro 6,5cm. Cylindrical jar with lid height 4 cm and diameter 6.5cm
<b>Peso netto confezione (g): / Piece Net Weight (g)</b>	100
<b>Peso del prodotto lordo (g): Weight of the gross product (g):</b>	190
<b>Dimensioni cartone: larghezza x altezza x profondità (cm) / Carton size: width x height x depth (cm):</b>	28,5 x 14 x 22
<b>Tara cartone (g) Carton tare (g)</b>	250
<b>Nr. di pezzi per cartone: Nr. of pieces per carton:</b>	20
<b>Peso lordo cartone (g) Carton gross weight (g)</b>	4.210
<b>Imballaggio / Carton packaging:</b>	Cartone di colore bianco / White cardboard
<b>Temperatura di trasporto (C°): Transport temperature (C°)</b>	Temperatura non controllata / Temperature not controlled
<b>Temperatura di stoccaggio (C°): Storage temperature (C°):</b>	Temperatura non controllata / Temperature not controlled
<b>Conservazione dopo l'apertura del prodotto: / Storage after opening the product:</b>	Conservare dopo l'apertura in frigo +4° e consumare entro 4 giorni. / Store after opening in the fridge + 4 ° and consume within 4 days.

<b>Formato: / Format:</b>	106ml
<b>Tipo e dimensione pallet (cm): / Pallet type and size (cm)</b>	80 x 120
<b>Cartoni per strato: / Cartons for layer:</b>	14
<b>Strati per pallet: / Layers for pallets</b>	12
<b>Tot Cartoni per pallet: / Tot Cartons for pallets:</b>	168
<b>Altezza totale compreso pallet (cm): / Total height including pallet (cm):</b>	182
<b>Peso netto pallet (Kg): / Net weight pallet (Kg)</b>	336
<b>Peso lordo (pallet escluso) (Kg): / Gross weight (pallet excluded) (Kg)</b>	727

		Allergene presente nel prodotto		Allergene ASSENTE NEL PRODOTTO ma presente nello stabilimento per altre produzioni		Possibilità di escludere la contaminazione crociata	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
<b>LATTE E PRODOTTI DERIVATI</b>			X				
<b>UOVA E PRODOTTI DERIVATI</b>			X				
<b>SOIA E PRODOTTI DERIVATI</b>			X				
<b>CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI</b>			X				
<b>CEREALI CONTENENTI</b>	<b>ORZO</b>		X				
	<b>SEGALE</b>		X				
	<b>AVENA</b>		X				
	<b>FARRO</b>		X				
	<b>KAMUT</b>		X				
	<b>GRANO</b>		X	X		X	
<b>ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI</b>			X				
<b>FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI</b>	<b>NOCI COMUNI</b>		X				
	<b>NOCCIOLE</b>		X				
	<b>MANDORLE</b>		X				
	<b>NOCI DI AGACIU</b>		X				
	<b>NOCI PECAN</b>		X				
	<b>NOCI DEL BRASILE</b>		X	X		X	
	<b>PISTACCHI</b>		X				
	<b>NOCI DEL QUEENSLAND</b>		X				
<b>SESAMO E PRODOTTI DERIVATI</b>			X				
<b>SEDANO E PRODOTTI DERIVATI</b>			X				
<b>SENAPE E PRODOTTI DERIVATI</b>			X				
<b>PESCE E PRODOTTI DERIVATI</b>			X	X		X	
<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10mg/kg o</b>			X				
<b>LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI</b>			X				
<b>MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI</b>			X	X		X	
<b>ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI SU MATERIE PRIME</b>			X				