

Scheda di prodotto / Product Data Sheet

Paté di Habanero Giallo

Patè Habanero Yellow. Scala Scoville: 855,00 SHU



mobile +39 333 777 0770

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

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

P.I. IT03348020797

www.onlygooditaly.com

info@onlygooditaly.com

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



Denominazione: / Product name:	Paté di Habanero Giallo / Patè Habanero Yellow. Scala Scoville: 855,00 SHU
Descrizione del prodotto: / Product description:	<p>Habanero (Capsicum chinense Jacquin) è il nome di una cultivar di peperoncino, diventata famosa per il riconoscimento di una delle sue varietà (Habanero Yellow 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, Giallo, 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 Yellow 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, Yellow, purple or brown depending on the variety. Habaneros usually mature late and take a long time to come to full maturity.</p>
Modalità di consumo: / Mode of consumption:	<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 sughi 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>
Shelf life:	36 mesi dalla data di produzione 36 months from the date of production
Ingredienti: / Ingredients:	Habanero Giallo (famiglia Capsicum chinense), olio d'oliva, olio di girasole 5%, acqua, sale./ Yellow habanero (Capsicum 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



Valori nutrizionali (valori medi) Nutritional values (average values)	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	
Codice Articolo / Code Article	SPC0051101060000	
Codice EAN / EAN code	8053323931355	
Codice Cartone / Carton Code	18053323931352	

Scheda di prodotto / Product Data Sheet

Valori per i vari formati
Values for the various formats



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

Formato: / Format:	106ml
Tipo e dimensione pallet (cm): / Pallet type and size (cm)	80 x 120
Cartoni per strato: / Cartons for layer:	14
Strati per pallet: / Layers for pallets	12
Tot Cartoni per pallet: / Tot Cartons for pallets:	168
Altezza totale compreso pallet (cm): / Total height including pallet (cm):	182
Peso netto pallet (Kg): / Net weight pallet (Kg)	336
Peso lordo (pallet escluso) (Kg): / Gross weight (pallet excluded) (Kg)	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
LATTE E PRODOTTI DERIVATI			X				
UOVA E PRODOTTI DERIVATI			X				
SOIA E PRODOTTI DERIVATI			X				
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI			X				
CEREALI CONTENENTI	ORZO		X				
	SEGALE		X				
	AVENA		X				
	FARRO		X				
	KAMUT		X				
	GRANO		X	X		X	
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI			X				
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI	NOCI COMUNI		X				
	NOCCIOLE		X				
	MANDORLE		X				
	NOCI DI AGACIU		X				
	NOCI PECAN		X				
	NOCI DEL BRASILE		X	X		X	
	PISTACCHI		X				
	NOCI DEL QUEENSLAND		X				
SESAMO E PRODOTTI DERIVATI			X				
SEDANO E PRODOTTI DERIVATI			X				
SENAPE E PRODOTTI DERIVATI			X				
PESCE E PRODOTTI DERIVATI			X	X		X	
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10mg/kg o			X				
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI			X				
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI			X	X		X	
ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI SU MATERIE PRIME			X				