

Beva s.r.l.
Arona (NO)

SCHEDA TECNICA del PRODOTTO

PESTO DI ORTICHE E NOCCIOLE

DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO

Il prodotto viene consegnato in vaschette o contenitori a norma, viene pesato e sottoposto a una prima cernita e al lavaggio in apposita macchina lavaverdure.

Se non ne viene prevista la lavorazione in giornata, si passa il prodotto in abbattitore e si procede al congelamento.

Il primo passaggio di lavorazione è l'eliminazione dei semi con una passatrice centrifuga.

Il processo di trasformazione più importante avviene nella macchina Roboqbo, dove il prodotto viene riscaldato, tritato ed evaporato sotto vuoto spinto. Il poter operare in assenza di ossigeno, a basse temperature e per tempi brevi, permette di preservare al massimo la qualità organolettica e di ridurre al minimo l'alterazione delle proprietà nutritive originarie.

L'intero processo dura pochi minuti, dopo di che il prodotto finito viene invasettato a caldo in contenitori sterili in vetro certificato per uso alimentare e passato per la pastorizzazione in forno a convezione a vapore per 30 minuti a 95°C, tempo necessario a garantire la salubrità e conservabilità del prodotto.

Infine i vasetti vengono passati in abbattitore, per ridurre al minimo il danno termico.

L'ultimo passaggio è l'etichettatura e la conservazione in magazzino.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE.

Ingredienti: ortiche (61%), acqua, nocciole (7%), olio extra-vergine di oliva, succo di limone, sale.

Residuo ottico rifrattometrico (° Brix): 1
pH : 4,4

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO; Conservare in luogo fresco ed asciutto, non esporre alla luce diretta del sole e tenere lontano da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro qualche giorno.

Prodotto e confezionato da Terranaturale s.s. s.s.a., via ai Chiosi – Pisano (NO)