

SCHEDA TECNICA PRODOTTO - TECHNICAL DATA SHEET

1	Denominazione di vendita Sales name	Delizia di Miele e Zafferano Honey and Saffron Delight
2	Marchio Brand	APICOLTURA BREZZO s.r.l.
4	Forma e dimensione Shape and dimension	cilindrica: diam. 43 mm alt. 45 mm cylindric: diam. 43 mm high 45 mm
5	Ingredienti: Ingredients:	Miele di Acacia 99,93%, Zafferano (Categoria I) 0,07% Acacia honey 99,93%, Saffron (Category I) 0,07%
6	Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional value	Energia/Energy 1369 kJ/ 322 kcal Grassi/Fat 0g di cui Acidi grassi saturi/Saturated fat 0g Carboidrati/Carbohydrates 80g di cui Zuccheri/Sugar 80g Fibre/Fibre <0,1g Proteine/Protein 0,5g Sale/Salt 0,028 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 tinfoil 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	Numero composto dal giorno progressivo e dall'ultimo numero dell'anno in corso. Number dialed by progressive day and last the number of the year.
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
20	Rapporti o quant'altro riguardo all'igiene, salubrità generali o sul lotto di produzione Reports whatsoever about hygiene, general health or on the production lot	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. 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
21	Note	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. Il colore rosso rubino, l'aroma intenso ma delicato, il gusto inconfondibile lo rendono un prodotto di straordinaria qualità. - Prodotto nello stabilimento di Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu Roero (CN)

	Notes	Saffron has ancient origins and has fascinated the Egyptians, Greeks, Romans, so far now. It is obtained from the flower of <i>Crocus sativus</i> L., of which we manually select the red filaments, called stigmas, which are then dried and whole packaged, to guarantee the purity and quality. The extraordinary organoleptic properties make this noble spice a unique product in the world. Brezzo Red Gold is the result of a careful selection of the best saffron. The ruby red color, intense but delicate aroma, the unmistakable taste make it a product of extraordinary quality. - Produced in Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu Roero (CN)
22	Indicazioni	In abbinamento con finissimo miele di acacia, lo zafferano diventa uno straordinario protagonista del gusto. In questo connubio originale ed accattivante la dolcezza tipica del miele incontra il gusto intenso e inconfondibile dello zafferano dando vita ad un eccezionale equilibrio di sapori. Ideale in accompagnamento ai formaggi.
	Directions	Together with the finest acacia honey, saffron becomes an extraordinary protagonist of taste. In this original and captivating blend the typical sweetness of honey meets the intense and unmistakable taste of saffron, creating an outstanding balance of flavors. Ideal as an accompaniment to cheese.
23	Monteu Roero,	<p>TIMBRO E FIRMA</p> <p><i>Responsabile Aziendale</i> <i>Giuseppe Brezzo</i></p> <p>APICOLTURA BREZZO s.r.l. - Frazione Tre Rivi, 87 - 12040 MONTEU ROERO (CN) - www.brezzo.it - miele@brezzo.it</p>