


SCHEMA TECNICA PRODOTTO

1	Denominazione di vendita	Tris Sali d'Europa	
2	Marchio	APICOLTURA BREZZO s.r.l.	
3	Codice EAN	8000571 821853	
4	Forma e dimensione del prodotto	singolo vaso : esagonale lato 3,5 cm/altezza 5,3 cm / diagonale maggiore 6,5cm astuccio: base esagonale lato 3,7cm/altezza 22cm /diagonale maggiore 7cm	
5	Ingredienti	Sale Grigio di Bretagna: Sale grigio di Guerande marino. Sale grosso da tavola. Sale Affumicato: Sale marino affumicato. Sale grosso da tavola. Sale Fleur de Sel Portoghese: Sale marino del Portogallo. Sale fino da tavola.	
6	Caratteristiche nutrizionali (per 100 grammi di prodotto)		
7	Peso confezioni	Netto: 260 gr Lordo: 620 gr	
8	Tipo e materiale di confezionamento	Vasi vetro con capsula twist off in banda stagnata e guarnizione interna in mastice	
9	Modalità di confezionamento (sottovuoto, atmosfera protettiva o naturale ecc.)	Invasettamento, Tappatura, Inscatolamento, Etichettatura	
10	Tipo materiale del collo (sacchi, cartoni, tetrapack ecc.)	Base in cartone avvolta in plastica sigillata da termopacchi	
11	Lotto(come viene indicato)	Numero composto dal giorno progressivo e dall'ultimo numero dell'anno in corso.	
12	Shelf life(conservabilità)		
13	Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto	
14	Numero di confezioni per collo Number of pieces per pack	6	
15	Peso lordo del collo Gross weight of the pack	2 kg	
16	Dimensioni del collo Pack size	232x148x232 mm	
17	Numero di colli per strato su pallet Number of packages per layer on the pallet	24	
18	Numero di strati Number of layers	5	
19	Peso totale per pallet Total weight per pallet	240 kg	

20	Rapporti o quant'altro riguardo all'igiene, salubrità generali o sul lotto di produzione	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
21	Note	<p>Sale Grigio di Bretagna: Raccolto secondo l'antico metodo celtico, il colore grigiastro è dovuto ad una particolare tipologia di argilla. Il lieve ma marcato retrogusto di salsedine lo rende adatto ai piatti di pesce e carni bianche.</p> <p>Sale Affumicato: Affumicato naturalmente con legno di faggio. Da utilizzare sulle uova e nelle frittate e, più in generale, su piatti a cui si vuole conferire una tipica nota di affumicato.</p> <p>Sale Fleur de Sel Portoghese: Raccolto sulle coste atlantiche del Portogallo, è formato da cristalli bianchissimi, leggeri e molto delicati. Dal sapore gentile con retrogusto dolciastro, è consigliato per piatti a base di pesce e carne. Anche consigliato nella preparazione di dolci.</p> <p>Prodotto nello stabilimento di Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu Roero (CN) Produced in Frazione Tre Rivi, 87 - Monteu Roero (CN)</p>
22	Monteu Roero,	<p>TIMBRO E FIRMA</p> <p style="text-align: center;"><i>Responsabile Aziendale</i> <i>Giuseppe Brezzo</i></p> <p style="text-align: center;">APICOLTURA BREZZO s.r.l. – Frazione Tre Rivi, 87 – 12040 MONTEU ROERO (CN) – www.brezzo.it – miele@brezzo.it</p>