

### C900-Sugo con Fungo di Borgotaro IGP 180g

C900-Sauce with Borgotaro mushroom PGIs 180g

**MARCHIO:**

Brand



**DENOMINAZIONE PRODOTTO:**

Funghi & Funghi- Sugo con Fungo di Borgotaro IGP 180g

Product name

Funghi & Funghi – -Sauce with Borgotaro mushroom PGIs 180g

**PRODUTTORE:**

Borgolab s.r.l a socio unico - Via Campo Fortuna 1/b – 43043 Borgo val di Taro (Pr) Italia

Producer

Borgolab s.r.l a single shareholder - Via Campo Fortuna 1/b – 43043 Borgo val di Taro (Pr) Italia

**INGREDIENTI:**

Polpa di pomodoro, acqua, olio di oliva, cipolle, carote, SEDANO, fungo di Borgotaro IGP secco (Boletus edulis e relativo gruppo) 4%, vino bianco, aromi naturali (ortaggi, contiene SEDANO), sale, spezie.

Ingredients

Tomato pulp, water, olive oil, onions, carrots, CELERY, Borgotaro Mushrooms PGIs Dry (Boletus edulis and related group) 4 %,white wine, natural flavors,vegetables (contains CELERY), salt, spice.

| Allergeni<br><br>Lista dell'Allegato II del Reg. 1169/11  | Aggiunta intenzionale<br>(presente tra gli ingredienti) |    | Carry over e/o cross contamination<br>(presente in azienda) |    | Garantita l'assenza dell'allergene da carry over tramite Procedure interne |
|---|---|----|---|----|--|
|   | Si  | No | Si  | No |  |
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati da cereali contenenti glutine  |   | X  |   | X  |  |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei  |   | X  |   | X  |  |
| Uova e prodotti a base di uova  |   | X  |   | X  |  |
| Pesci e prodotti a base di pesci  |   | X  |   | X  |  |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi  |   | X  |   | X  |  |
| Soia e prodotti a base di soia  |   | X  |   | X  |  |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)   |   | X  |   | X  |  |
| Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.) |   | X  |   | X  |  |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  |   | X  |   | X  |  |
| Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg  |   | X  | X   |    | SI   |
| Sedano e prodotti a base di sedano  | X   |    |   |    |  |
| Senape e prodotti a base di senape  |   | X  |   | X  |  |
| Lupino e prodotti a base di lupino  |   | X  |   | X  |  |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco   |   | X  |   | X  |  |

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (valori massimi)

Carica microbica totale : < 10ufc/g

Enterobatteriacee : < 10 ufc/g

Coliformi : < 10 ufc/g

Listeria Monocytogenes : assente in 25g

Salmonella : assente in 25g

### PRODOTTO NO OGM

### PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Funghi: Funghi di Borgotaro IGP

Pomodoro: Italia

*Raw material origin*

*Mushrooms: Europe*

*Tomato: Italy*

### CICLO PRODUTTIVO:

Il fungo fresco una volta raccolto da esperti raccoglitori iscritti al circuito dell'IGP, ci viene conferito.

Viene selezionato e preparato per la fase di essiccazione, successivamente il fungo viene tritato e aggiunto alle altre materie prime.

Per fare il sugo viene utilizzata polpa di pomodoro rigorosamente italiana, il tutto cotto su brasiera e mantecato a mano secondo antica tradizione borgotaresa. Successivamente i vasi in vetro vengono riempiti manualmente ed una volta sigillati, sono sottoposti a pastorizzazione e conservati a temperatura ambiente sino al momento della spedizione

*Productive cycle:*

*Once the fresh mushroom has been harvested by expert pickers enrolled in the PGI circuit, it is delivered to us.*

*It is selected and prepared for the drying phase. Once dried, the mushroom is chopped and added to the other raw materials.*

*Strictly Italian tomato pulp is used to make the sauce, all cooked on a braising pan and hand-steamed according to ancient Borgotaresa tradition.*

*Subsequently the glass jars are filled manually and once sealed, they are pasteurized and stored at room temperature until the time of shipment.*

### MODALITA' DI CONSUMO/UTILIZZO:

Il prodotto è pronto per il suo consumo. Versare in un tegame e scaldare per 5/10 minuti a fuoco lento, mescolando, Ottimo per il condimento di pasta e polenta.

*How to use*

*The product is ready for its consumption. Pour into a pan and heat for 5/10 minutes over low heat, stirring. Excellent for seasoning pasta and polenta.*

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI / PER 100g :

Valore Energetico 307 kJ /74 kcal

Grassi 4,7 g (di cui acidi grassi saturi 0,7 g)

Carboidrati 5,3 g (di cui zuccheri 4,9 g)

Fibra 2 g

Proteine 1,6 g

Sale 1.3 g

*Nutritional values drained per 100%*

*Energy Value 307 kJ/ 74 kcal*

*Fat 4,7 g (saturated fat 0,7 g)*

*Carbohydrate 5,3 g (of which sugars 4,9 g)*

*Fibre 2 g*

*Proteins 1,6 g*

*Salt 1,3 g*

### SISTEMA DI CONSERVAZIONE PRODOTTO FINITO:

La sua conservazione è di 36 mesi .

Può essere conservato a temperatura ambiente, una volta aperto mantenere a temperature +2°/+4° non più di tre giorni.

*Finish product storage system*

*Its conservation is 36 months.*

*It can be stored at room temperature, once opened keep at temperatures of + 2 ° / + 4 ° no later than three days.*

### ATTUAZIONE DEL SISTEMA HACCP:

Il sistema di autocontrollo emissione del 15/04/21

*Implementation of the HACCP System*

*The self-control system issued on 15/04/21*