

## SCHEDA TECNICA SUCCO DI CILIEGIA "CHÉRY", BAG IN BOX

DEFINIZIONE PRODOTTO	<p>Succo di CILIEGIE ottenuto dalla miscela di succo di mele, succo di ciliegie e ribes. Le ciliegie e il ribes provengono esclusivamente dai territori della Valposchiavo. Le mele provengono dalla Valposchiavo o dalla Valtellina coltivate sulle superfici "Angestammte Flächen".</p> <p>La trasformazione della materia prima avviene interamente a livello aziendale.</p> <p>Confezionato in bag in box da 3; 5 o 10 l.</p>		
DESTINAZIONE PRODOTTO	Bevanda destinata al consumo umano.		
PRESENZA DI ALLERGENI	NO		
COMPOSIZIONE PRODOTTO	Ingredienti:	Quantità (%):	
	Mela	55% - 65%	
	Ciliegia	35%-45%	
	Ribes + More	5%-10%: la percentuale dei singoli frutti è variabile a seconda della disponibilità aziendale e dell'intensità degli aromi e comunque mai inferiore al 2%.	
	Acido citrico	<0.1	
	Conservanti /coloranti	ASSENTI	
	OGM	ASSENTI	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore	Rosso brillante	
	Sapore-Aroma	Tipico della ciliegia, mandorlato, con punte di acidità	
	Consistenza	Liquida. Succo limpido senza presenza di polpa.	
TRATTAMENTO TERMICO SUBITO	Tipo	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)
	Pastorizzazione	10	>80
SCADENZA	18 mesi dalla data di produzione		
MODALITA DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da possibili fonti di calore. Una volta aperto consumare entro poche settimane. Mantenere nella confezione originale ed erogare il prodotto unicamente dall'apposito rubinetto.		
ALTRO	La presenza di eventuale deposito è dovuta a processi di sedimentazione naturale. Scheda tecnica modificata a partire dal lotto N°		

## SCHEDA TECNICA SUCCO FRUTTI DI BOSCO, BAG IN BOX

DEFINIZIONE PRODOTTO	<p>Succo FRUTTI DI BOSCO ottenuto dalla miscela di succo di mele e succo ai frutti di bosco (more, ribes, mirtillo e lampone). Le mele provengono dalla Valposchiavo o dalla Valtellina coltivate sulle superfici "Angestammte Flächen". I frutti di bosco provengono esclusivamente dalla Valposchiavo.</p> <p>La trasformazione della materia prima avviene interamente a livello aziendale.</p> <p>Confezionato in bag in box da 3; 5 o 10 l.</p>		
DESTINAZIONE PRODOTTO	Bevanda destinata al consumo umano.		
PRESENZA DI ALLERGENI	NO		
COMPOSIZIONE PRODOTTO	Ingredienti:	Quantità (%):	
	Mela	55% - 65%	
	Frutti di bosco	35% - 45 % (more, ribes, mirtillo e lampone): la percentuale dei singoli frutti è variabile a seconda della disponibilità aziendale e dell'intensità degli aromi e comunque mai inferiore al 2%.	
	Acido citrico	<0.1	
	Conservanti /coloranti	ASSENTI	
	OGM	ASSENTI	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore	Viola	
	Sapore-Aroma	Mix di frutti	
	Consistenza	Liquida. Succo limpido senza presenza di polpa.	
TRATTAMENTO TERMICO SUBITO	Tipo	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)
	Pastorizzazione	10	>80
SCADENZA	18 mesi dalla data di produzione		
MODALITA DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da possibili fonti di calore. Una volta aperto consumare entro poche settimane. Mantenere nella confezione originale ed erogare il prodotto unicamente dall'apposito rubinetto.		
ALTRO	La presenza di eventuale deposito è dovuta a processi di sedimentazione naturale.		

## SCHEMA TECNICA SUCCO FRAGOLOTTO, BAG IN BOX

DEFINIZIONE PRODOTTO	<p>Succo di FRAGOLE ottenuto dalla miscela di succo di mele e succo di fragole. Le fragole provengono esclusivamente dalla Valposchiavo. Le mele provengono dalla Valposchiavo o dalla Valtellina coltivate sulle superfici "Angestammte Flächen". La trasformazione della materia prima avviene interamente a livello aziendale. Confezionato in bag in box da 3; 5 o 10 l.</p>		
DESTINAZIONE PRODOTTO	Bevanda destinata al consumo umano.		
PRESENZA DI ALLERGENI	NO		
COMPOSIZIONE PRODOTTO	Ingredienti:	Quantità (%):	
	Mela	55%-65%	
	Fragola	35%-45%	
	Acido citrico	<0.1	
	Conservanti /coloranti	ASSENTI	
	OGM	ASSENTI	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore	Rosso-arancione	
	Sapore-Aroma	Tipico della fragola	
	Consistenza	Liquida. Succo limpido senza presenza di polpa.	
TRATTAMENTO TERMICO SUBITO	Tipo	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)
	Pastorizzazione	10	>80
SCADENZA	18 mesi dalla data di produzione		
MODALITA DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da possibili fonti di calore. Una volta aperto consumare entro poche settimane. Mantenere nella confezione originale ed erogare il prodotto unicamente dall'apposito rubinetto.		
ALTRO	La presenza di eventuale deposito è dovuta a processi di sedimentazione naturale.		

## SCHEDA TECNICA SUCCO DI PRUGNE "PRUGNETTA", BAG IN BOX

DEFINIZIONE PRODOTTO	<p>Succo di PRUGNE ottenuto dalla miscela di succo di mele e succo di prugne. Le prugne provengono esclusivamente dalla Valposchiavo. Le mele provengono dalla Valposchiavo o dalla Valtellina coltivate sulle superfici "Angestammte Flàchen".</p> <p>La trasformazione della materia prima avviene interamente a livello aziendale.</p> <p>Confezionato in bag in box da 3; 5 o 10l</p>		
DESTINAZIONE PRODOTTO	Bevanda destinata al consumo umano.		
PRESENZA DI ALLERGENI	NO		
COMPOSIZIONE PRODOTTO	Ingredienti:	Quantità (%):	
	Mela	55%-65%	
	Succo di prugne	35%-45%	
	Acido citrico	<0.1	
	Conservanti /coloranti	ASSENTI	
	OGM	ASSENTI	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore	Viola brillante	
	Sapore-Aroma	Leggermente mandorlato	
	Consistenza	Liquida. Succo limpido senza presenza di polpa.	
TRATTAMENTO TERMICO SUBITO	Tipo	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)
	Pastorizzazione	10	>80
SCADENZA	18 mesi dalla data di produzione		
MODALITA DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da possibili fonti di calore. Una volta aperto consumare entro poche settimane. Mantenere nella confezione originale ed erogare il prodotto unicamente dall'apposito rubinetto.		
ALTRO	La presenza di eventuale deposito è dovuta a processi di sedimentazione naturale.		

## SCHEDA TECNICA SUCCO DI PERA, BAG IN BOX

DEFINIZIONE PRODOTTO	<p>Succo di PERA ottenuto unicamente con torchiatura di pere provenienti dalla Valposchiavo o dalla Valtellina coltivata sulle superfici "Angestammte Flächen" .          Il prodotto è ottenuto mescolando diverse varietà di pere con caratteristiche organolettiche differenti.          Confezionato in bag in box da 3; 5 o 10 l.</p>		
DESTINAZIONE PRODOTTO	Bevanda destinata al consumo umano.		
PRESENZA DI ALLERGENI	NO		
COMPOSIZIONE PRODOTTO	Ingredienti:	Quantità (%):	
	Frutta	100	
	- Di cui pere	100	
	Acido citrico	< 0.1	
	Conservanti /coloranti	ASSENTI	
	OGM	ASSENTI	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore	Giallo opaco	
	Sapore-Aroma	Tipico della pera	
	Consistenza	Leggermente denso. Succo limpido senza presenza di polpa.	
TRATTAMENTO TERMICO SUBITO	Tipo	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)
	Pastorizzazione	10	>80
SCADENZA	18 mesi dalla data di produzione		
MODALITA DI CONSERVAZIONE	<p>Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da possibili fonti di calore. Una volta aperto consumare entro poche settimane. Mantenere nella confezione originale ed erogare il prodotto unicamente dall'apposito rubinetto.</p>		
ALTRO	La presenza di eventuale deposito è dovuta a processi di sedimentazione naturale.		

## SCHEDA TECNICA SUCCO DI MELA, BAG IN BOX

DEFINIZIONE PRODOTTO	<p>Succo di MELA ottenuto unicamente con torchiatura di mele. Le mele sono coltivate nei territori della Valposchiavo o della Valtellina nei territori "Angestammte Flächen" . Il prodotto è ottenuto mescolando diverse varietà di mele con caratteristiche organolettiche differenti. Confezionato in bag in box da 3; 5 o 10 l.</p>		
DESTINAZIONE PRODOTTO	Bevanda destinata al consumo umano.		
PRESENZA DI ALLERGENI	NO		
COMPOSIZIONE PRODOTTO	Ingredienti:	Quantità (%):	
	Frutta	100	
	- Di cui mele	100	
	Acido citrico	< 0.1	
	Conservanti /coloranti	ASSENTI	
	OGM	ASSENTI	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore	Dal giallo paglierino al giallo più scuro a seconda della miscela delle mele.	
	Sapore-Aroma	Tipico della mela con punte di acidità più o meno marcate	
	Consistenza	Liquida. Succo limpido senza presenza di polpa.	
TRATTAMENTO TERMICO SUBITO	Tipo	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)
	Pastorizzazione	10	>80
SCADENZA	18 mesi dalla data di produzione		
MODALITA DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da possibili fonti di calore. Una volta aperto consumare entro poche settimane. Mantenere nella confezione originale ed erogare il prodotto unicamente dall'apposito rubinetto.		
ALTRO	La presenza di eventuale deposito è dovuta a processi di sedimentazione naturale.		

## SCHEMA TECNICA SCIROPPO DI LAMPONI

DEFINIZIONE PRODOTTO	SCIROPPO DI LAMPONI ottenuto dalla miscela di acqua, zucchero e succo di lamponi. Portato alla giusta concentrazione mediante cottura. I lamponi utilizzati per la preparazione del succo e quindi dello sciroppo provengono unicamente dal territorio montano della Valposchiavo. Il prodotto è interamente trasformato a livello aziendale.		
DESTINAZIONE PRODOTTO	Alimentazione umana. Bevanda da utilizzare pura o diluita con acqua.		
PRESENZA DI ALLERGENI	NO		
COMPOSIZIONE PRODOTTO	Ingredienti:	Quantità (%):	
	Zucchero	54	
	Succo di lamponi	27	
	Acqua	19	
	Conservanti /coloranti	ASSENTI	
	OGM	ASSENTI	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore	Violaceo	
	Sapore-Aroma	Dolce con note di lampone	
	Consistenza	Liquido denso	
TRATTAMENTO TERMICO SUBITO	Tipo	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)
	NESSUNO		
SCADENZA	12 mesi dalla data di produzione		
MARCHI DI CERTIFICAZIONE	100% Valposchiavo, Sweizer Bergprodukt, Alpinavera		
MODALITA DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da possibili fonti di calore. Una volta aperto consumare entro pochi giorni e mantenere preferibilmente in frigorifero.		