

1) DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME

1.1 Marchio / Brand

Terre Francescane

1.2 Linea prodotti / Nome commerciale – Line of products / Commercial Name

L'ITALIANO Terre Francescane

1.3 Denominazione di vendita / Categoria - Sales description / Category

Olio Extra Vergine di Oliva estratto a freddo – Extra Virgin Olive Oil cold extracted

1.4 Paese di Origine / Codice Dogana – Country of origin / Customs Tariff Code

Italia - Italy / 1509 20 00

2) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO / PRODUCT CHARACTERISTICS

2.1 Caratteristiche organolettiche / Tasting characteristics

Gusto delicato con leggero retrogusto amaro che ricorda il frutto non del tutto maturo.
/ Delicate taste with a slight bitter aftertaste that recalls the fruit not entirely ripe.

2.2 Caratteristiche chimico-fisiche / Chemical-physical characteristics

colore: giallo-verde / color: yellow- green;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,4 per 100 grammi di olio / Maximum total acidity in weight of oleic acid not superior to 0,4 %;

Numero perossidi: ≤ 13 / Peroxides Number: ≤ 13 ;

K 232: $\leq 2,3$;

K 270: $\leq 0,22$;

Delta K: $\leq 0,01$

2.3 Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics

Il pericolo di contaminazione è quasi assente in quanto gli olii non sono un substrato di specie patogene per l'uomo in quanto pressoché privi di acqua, di carboidrati, di sostanze azotate e di altri fattori di crescita. / The hazard of contamination is almost absent because the extra virgin olive oil is not a substrate of pathogenic species for humans, being almost free of water, carbohydrates, nitrogenous substances and other growth factors.

3) SHELF LIFE // GUARANTEED SHELF LIFE ON DELIVERY EXW

≥ 18 mesi / ≥ 18 months

4) T.M.C. / TOTAL SHELF LIFE

24 mesi / 24 months

5) MODALITA' DI CONSERVAZIONE / STORAGE INDICATIONS

Conservare in luogo fresco e buio. / Store in cool dark place.

6) MODALITA' DI TRASPORTO / TRANSPORT MODE

| | Condizioni di stoccaggio consigliate/Recommended Storage conditions: |
|----------------------------------|---|
| Via terra / land freight: | 14 – 24 °C |
| Via aerea / air freight: | 14 – 24 °C |
| Via mare /sea freight: | 14 – 24 °C |

7) MODALITA' DI IMPIEGO / SERVING SUGGESTION

A crudo e/o a cottura. Particolarmente adatto per condire carni bianche, frittura, pasta, insalate, caprese, dolci / Use for cooking or as a finishing oil. Perfect to drizzle white meats, stir fries, pasta, salads, tomato and mozzarella salad, desserts.

8) ALTRE INFORMAZIONI IN ETICHETTA / OTHER INFORMATION ON LABEL

8.1 Descrizione del metodo per la creazione del Lotto / Description of the method for creating the lot number

Per tutti i prodotti finiti il lotto L (XX) (YYY) (AA) è costituito dalla combinazione della codifica / For all finished products, lot L (XX) (YYY) (AA) consists of the combination of coding:

- **L(XX)**: della linea di confezionamento / of the packaging line
 - da 01 a 10 / from 01 to 10 linea automatica standard vetri / standard automatic line for glass
 - da B1 a B10 / from B1 to B10 linea automatica vetri 3000/ automatic line 3000 for glass
 - da F1 a F10 / from F1 to F10 linea automatica aceto/ automatic line vinegar
 - da 11 a 20 / from 11 to 20 linea automatica monodose / automatic line for single portion
 - da 21 a 30 / from 21 to 30 linea automatica lattine / automatic line for cans
 - da T1 a T30 / from T1 to T30 linea automatica grandi formati/ automatic line big format
 - da 31 a 40 / from 31 to 40 linea manuale lattine / manual line for cans
 - da 41 a 50 / from 41 to 50 linea manuale vetri / manual line for glass
 - da 51 a 60 / from 51 to 60 linea manuale vetri per condimenti / manual line for dressings
 - da C1 a C60 / from C1 to C60 linea automatica per condimenti / automatic line for dressings
 - da 61 a 70 / from 61 to 70 linea manuale monodose / manual line for single portion
 - da 71 a 80 / from 71 to 80 linea a siringa Karr / Karr syringe line
 - da 71 a 80 / from 71 to 80 linea a siringa Karr / Karr syringe line
 - da 91 a 100 / from 91 to 100 linea automatica DIVA / DIVA automatic line
 - da A91 a A100 / from A91 to A100 linea automatica CJX / CJX automatic line
 - da 101 a 110 / from 101 to 110 riempimento manuale da tank / manual filling from a tank
 - da 200 a 300 / from 200 to 300 unità di vendita "idee regalo" / selling unit "gift ideas"
- **(YYY)** con il giorno gregoriano di lavorazione / with the Gregorian day of processing
- **(AA)** le ultime due cifre dell'anno di confezionamento / the last two digits of the year of packaging
[1 = A]; [2 = E]; [3 = G]; [4 = H]; [5 = M]; [6 = P]; [7 = S]; [8 = T]; [9 = K]; [0 = Z]

8.2 Ingredienti (in ordine ponderale decrescente) / Ingredients (in descending weight order)

Olio Extra Vergine di Oliva / Extra Virgin Olive Oil

8.3 Dicitura Produttore / Confezionatore, Importatore / Distributore – Producer / Packager, Importer / Distributor

Confezionato, distribuito e garantito da / Packed, distributed and guaranteed by:
C.U.FR.OL. Srl S.S. Flaminia km 135 06049 Spoleto (Pg) IT
terrefrancescane@terrefrancescane.com

8.4 Valori nutrizionali / Nutritional values

Valori medi per 100 ml di prodotto: Energia 3404 kJ / 828 kcal, Grassi 92 g di cui acidi grassi saturi 14 g, Carboidrati 0 g di cui zuccheri 0 g, Proteine 0 g, Sale 0 g. / Average values per 100 ml of product: Energy 3404 kJ / 828 kcal, Fats 92 g of which saturated fat acids 14 g, Carbohydrates 0 g of which sugars 0 g, Protein 0 g, Salt 0 g

8.5 Allergeni / Allergens

Ai sensi della normativa comunitaria e nazionale vigente si dichiara che in questo prodotto **non sono presenti allergeni**. / In compliance with current EU and national legislation, it is stated that **no allergens are present in this product**.

| SCHEDA ALLERGENI / ALLERGENS SHEET | PRESENTE / PRESENT | | PRESENTE / PRESENT | ASSENTE / ABSENT |
|---|--|---|---|---------------------|
| | Come INGREDIENTE / AS AN INGREDIENT | Come CONTAMINANTE / AS A CONTAMINANT | Nello STABILIMENTO / INSIDE THE FIRM | |
| CEREALI CONTENENTI GLUTINE / CEREALS CONTAINING GLUTEN (<input type="checkbox"/> grano, <input type="checkbox"/> segale, <input type="checkbox"/> orzo, <input type="checkbox"/> avena, <input type="checkbox"/> farro, <input type="checkbox"/> kamut o <input type="checkbox"/> i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati / (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains and derivatives) | | | | X |
| CROSTACEI e prodotti a base di crostacei / CRUSTACEANS and products thereof | | | | X |
| UOVA e prodotti a base di uova / EGGS and products thereof | | | | X |
| PESCE e prodotti a base di pesce / FISH and products thereof | | | | X |
| ARACHIDI e prodotti a base di arachidi / PEANUTS and products thereof | | | | X |
| SOIA e prodotti a base di soia / SOY and products thereof | | | | X |
| LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / MILK and products thereof | | | | X |
| FRUTTA A GUSCIO (<input type="checkbox"/> mandorle, <input type="checkbox"/> nocciole, <input type="checkbox"/> anacardi, <input type="checkbox"/> noci comuni, <input type="checkbox"/> noci macadamia, <input type="checkbox"/> pinoli*, <input type="checkbox"/> pistacchi*, <input type="checkbox"/> noci di cocco*, <input type="checkbox"/> castagne*, <input type="checkbox"/> noci pecan, <input type="checkbox"/> noci del Brasile e prodotti derivati) / NUTS (<input type="checkbox"/> almonds, <input type="checkbox"/> hazelnuts, <input type="checkbox"/> cashew nuts, <input type="checkbox"/> walnuts, <input type="checkbox"/> macadamia nuts, <input type="checkbox"/> pine nuts*, <input type="checkbox"/> pistachios*, <input type="checkbox"/> coconuts*, <input type="checkbox"/> chestnuts*, <input type="checkbox"/> pecan nuts, <input type="checkbox"/> brasil nuts and products thereof) | | | | X |
| SEDANO e prodotti a base di sedano / CELLERY and products thereof | | | | X |
| SENAPE e prodotti a base di senape / MUSTARD and products thereof | | | | X |
| SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo / SESAME and products thereof | | | | X |
| ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂ / SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO ₂ | | | X | |
| LUPINI e prodotti a base di lupini / LUPINS and products thereof | | | | X |
| MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi / MOLLUSCS and products thereof | | | | X |

*: allergeni nel mercato americano (USA) / allergens in USA market

8.6 Immagine indicativa del prodotto / Indicative Product image



Immagine puramente a scopo illustrativo / Image for Illustration Purposes Only

9) CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

9.1 Costituenti dell'imballaggio / Packaging materials

| | COSTITUENTI DELL'IMBALLAGGIO / PACKAGING MATERIALS |
|---|---|
| FORMATO/ AVAILABLE SIZES: | 250 ml / 8.4 Fl. Oz |
| IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING TAPPO / CAP CONTENITORE / CONTAINER | Plastica / plastic Bottiglia / Bottle |
| CODICE RICICLO/ RECYCLING CODE TAPPO / CAP CONTENITORE / CONTAINER | OTHER 07 GL 71 |
| IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING | Cartone da 6 pz / Carton of 6 pieces |

| | |
|---|---|
| Produktspezifikation <i>Product Specification</i> | Datum <i>date</i> 17. Januar 2024 |
|---|---|

| | |
|--|--|
| Kontaktangaben / Contact details | |
| Name des Unternehmens: <i>Company Name:</i> | Gottfried Hirtz AG |
| Adresse: <i>Address:</i> | Im Schossacher 9 8600 Dübendorf |
| Kontakt: <i>Contact:</i> | Tel. 044 802 12 21 Fax. 044 821 12 90 Email info@ghirtz.ch |

| | |
|--|--|
| Allgemeine Produktinformationen / General product information | |
| Artikelname: <i>Article name:</i> | Getrocknete Steinpilze, Knospe |
| Sachbezeichnung: <i>Legal name:</i> | Steinpilze Knospe, getrocknet |
| Artikelnummer: <i>Product code:</i> | 0501.7005 |
| Produktion: <i>Country of manufacture:</i> | Bosnien-Herzegowina |
| Stückgewicht / Nettofüllmenge: <i>Weight / quantity:</i> | 8 kg |
| Verpackungsmaterial: <i>Packaging material:</i> | HDPE-Beutel in Karton |
| Chargenbezeichnung vorhanden: <i>Unique lot number available:</i> | <input checked="" type="checkbox"/> Ja / Yes <input type="checkbox"/> Nein / No |

| Sensorische Beschreibung / <i>Sensorical description</i> | |
|--|--|
| Aussehen / Farbe: <i>Appearance / Colour:</i> | Getrocknete Steinpilze in Scheiben, dunkelbraun. 3 – 7 cm |
| Geschmack: <i>Flavour:</i> | Aromatisch, ohne Fremdgeschmack |
| Geruch: <i>Odour:</i> | Würzig, aromatisch, kräftig, ohne Fremdgeruch |
| Struktur / Textur: <i>Texture:</i> | Trocken, brüchig |

| Zutaten / <i>Ingredients</i> | | |
|---|---------------------------|-----|
| Zutaten / Zusatzstoffe <i>Ingredients / Additives</i> | Herkunft <i>Origin</i> | % |
| Steinpilze* (<i>Boletus edulis</i>) * Bio Knospe, Import | Bosnien-Herzegowina | 100 |
| | | |
| Deklaration gemäss LMV / <i>Declaration according to LMV</i> | | |
| Steinpilze | | |

| Allergene / <i>Allergens</i> | Zutat <i>ingredient</i> | Nicht enthalten <i>not contained</i> | Kann enthalten <i>might be contained</i> |
|--|----------------------------|---|---|
| Glutenhaltiges Getreide / <i>gluten-containing cereals</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Ei / <i>Egg</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Soja / <i>Soja</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Milch (Laktose) / <i>Milk (lactose)</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Fisch / <i>Fish</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Krustentiere / <i>Crustaceans</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Erdnüsse / <i>Peanuts</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Andere Schalenfrüchte* / <i>Other edible nuts*</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Sellerie / <i>Celery</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Senf / <i>Mustard</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Sesam / <i>Sesame</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Lupinen / <i>Lupin</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Weichtiere / <i>Molluscs</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Schwefeldioxid und Sulphite / <i>Sulphur dioxide</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

* **Mandeln** / *Almonds*, **Haselnüsse** / *Hazelnuts*, **Walnüsse** / *Walnuts*, **Cashewnüsse** / *Cashews*, **Pecannüsse** / *Pecans*, **Paranüsse** / *Brazil nuts*, **Pistazien** / *Pistachios*, **Macadamianüsse** / *Macadamia nuts*

| Ø Nährwertangaben pro 100g / Ø <i>Nutritional values per 100g</i> | |
|---|--------------------|
| Energie / <i>Energy value</i> | 1259 kJ / 300 kcal |
| Fett / <i>Fat</i> | 4.2 g |
| Davon gesättigte Fettsäuren / <i>of which saturated fatty acids</i> | 0.6 g |
| Kohlenhydrate / <i>Carbohydrates</i> | 24 g |
| Davon Zucker / <i>Of which sugar</i> | 5.0 g |
| Ballaststoffe / <i>Fibre</i> | 19 g |
| Eiweiss / <i>Protein</i> | 32 g |
| Salz / <i>Salt</i> | 0.01 g |

| Lagerung & Haltbarkeit / <i>Storage & shelf life</i> | |
|---|--|
| Lagerbedingungen: <i>Storage recommendations:</i> | Kühl und trocken lagern. Vor Licht schützen. |
| Gesamthaltbarkeit: <i>Expected shelf life:</i> | 720 Tage |
| Haltbarkeit nach Ablieferung: <i>Shelf life from delivery:</i> | Mind. 72 Tage |

| Physikalische & Chemische Eigenschaften / <i>Physical & chemical properties</i> | |
|---|--------|
| Schwermetalle / <i>Heavy metals</i> | |
| Gemäss Verordnung (EU) 2023/915 und Änderungen. | |
| Sonstiges / <i>Others</i> | |
| Feuchtigkeitsgehalt | ≤ 12 % |

| |
|---|
| Besondere Eigenschaften / <i>Special characteristics</i> |
|---|

- | |
|---|
| <input type="checkbox"/> EU Bio / <i>EU organic</i> <input checked="" type="checkbox"/> Bio Knospe, Import <input checked="" type="checkbox"/> Vegan / <i>vegan</i> <input checked="" type="checkbox"/> Vegetarisch / <i>vegetarian</i> <input checked="" type="checkbox"/> Glutenfrei / <i>glutenfree</i> <input checked="" type="checkbox"/> Laktosefrei / <i>lactosefree</i> <input type="checkbox"/> sterilisiert / <i>sterilised</i> <input type="checkbox"/> pasteurisiert / <i>pasteurised</i> <input type="checkbox"/> verzehrfertig / <i>ready to eat</i> <input checked="" type="checkbox"/> Andere / <i>others</i> : Wildsammlung |
|---|

| |
|--------------------------------------|
| Pestizide / <i>Pesticides</i> |
|--------------------------------------|

| |
|---|
| Gemäss Verordnung (EG) Nr. 396/2005 und Änderungen. |
|---|

| |
|-------------------------|
| GVO / <i>GMO</i> |
|-------------------------|

| |
|------|
| Nein |
|------|

| |
|---------------------------------|
| Sonstiges / <i>Other</i> |
|---------------------------------|

| |
|--|
| Das Produkt wurde nicht mit ionisierender Strahlung behandelt. |
|--|

| |
|--|
| Produkt stammt aus einer Wildsammlung. |
|--|

| |
|--|
| Pilze sind Naturprodukte. Trotz sorgfältigen Kontrollen können gelegentlich Steinchen oder andere Fremdkörper vorkommen. |
|--|

| |
|--|
| Zubereitung: Die Steinpilze circa 20 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen und abtropfen lassen. Einweichwasser nicht verwenden. |
|--|

| | |
|--|--|
| Lebensmittelsicherheit / Food safety | |
| Durchläuft das Produkt einen Metalldetektor? <i>Does the product pass a metal detector?</i> | <input checked="" type="checkbox"/> Ja / Yes <input type="checkbox"/> Nein / No |
| Erfolgt eine weitere Fremdkörperkontrolle? <i>Is there another foreign body control carried out?</i> | <input checked="" type="checkbox"/> Ja / Yes <input type="checkbox"/> Nein / No Manuelle Sortierung/Magnete |
| Ist für die Herstellung ein HACCP-Konzept vorhanden? <i>Is for the manufacturing a HACCP-concept available?</i> | <input checked="" type="checkbox"/> Ja / Yes <input type="checkbox"/> Nein / No |

| | | |
|--|--|---|
| Zertifizierungen Gottfried Hirtz AG / Certificates Gottfried Hirtz AG | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> ISO 9001 | <input checked="" type="checkbox"/> FSSC 22000 | <input checked="" type="checkbox"/> MSC |
| <input checked="" type="checkbox"/> Bio | <input checked="" type="checkbox"/> Bio Suisse | |

| | |
|--|--|
| Bestätigung / Confirmation | |
| Das Produkt entspricht in jeder Beziehung der schweizerischen Gesetzgebung. Die gelieferte Ware unterliegt einer laufenden Qualitätskontrolle. <i>This product corresponds the swiss legislation in any way. Also the delivered goods are subject to a regular quality control.</i> | |
| Ort, Datum <i>Destination, date</i> Dübendorf, 17.01.2024 | Unterschrift <i>Signature</i>  A. Faller Gottfried Hirtz AG |

ACQUERELLO

*Rondolino Società Cooperativa Agricola
Tenuta Colombara - 13046 Livorno Ferraris - Vercelli - ITALIA
C.F. e P.IVA IT 01986880027*

*Registro delle imprese di Vercelli R.E.A. 176208
Iscritta all'Albo Società Cooperative con il numero A132144
TEL. + 39 0161 477832 + 39 334 6392349 - FAX + 39 0161 47272
e-mail. rondolino@legalmail.it - www.acquerello.it*



FICHES TECHNIQUES

En Italie, depuis 1991, Acquerello a démontré sans équivoque l'importance du vieillissement du riz brut, afin de stabiliser son amidon pour améliorer les qualités organoleptiques du produit. Le vieillissement du riz paddy Acquerello pendant au moins 1 an (pendant au moins 7 ans pour 1% de la récolte) est effectué dans des silos en acier, où le riz est stocké avec un refroidisseur à une température contrôlée, inférieure à 15 degrés.

Acquerello est l'unique riz au monde qui soit encore blanchi selon une méthode ancienne, celle de l'hélice, inventée en 1875 et toujours considérée comme la meilleure. L'hélice génère un mouvement de rotation lent qui permet un frottement doux "grain contre grain". Seule cette méthode laisse chaque grain parfait, sans rayures ni fractures, ce qui entraînerait une cuisson inégale du riz.

Le procédé le plus exclusif dans la production d'Acquerello est la réintégration du germe, qui a été brevetée. Le germe est la partie vitale du riz, l'embryon de la nouvelle plante qui contient les nutriments les plus précieux du riz, en particulier les sels minéraux et les vitamines. Le brevet consiste à réintégrer le germe, (après l'avoir séparé de la balle de riz) au grain par une méthode simple et mécanique de mélange et de frottement lent entre le riz et le germe pour obtenir sa réabsorption complète dans la partie externe du grain.

C'est ainsi que Piero Rondolino a réalisé le rêve de chaque grain de riz blanc de conserver les propriétés nutritionnelles les plus précieuses autrement contenues uniquement dans le riz brun.

Le riz vieilli 7 ans



Le vieillissement du riz encore cru, tel qu'il a été récolté, stabilise l'amidon et renforce toutes les caractéristiques qualitatives et organoleptiques d'Acquerello. Afin d'obtenir l'expression maximale d'Acquerello, sur 1% des réserves du Domaine Colombara nous avons prolongé le processus de vieillissement au-delà de ce qui était déjà connu, pour atteindre plus de 7 ans : un riz unique au monde, le plus vieilli de l'histoire.

Le résultat par rapport à Acquerello âgé de 1 an est un noircissement plus marqué du grain et une augmentation du temps de cuisson de quelques minutes, ce qui se traduit par une plus grande capacité d'absorption des liquides et une augmentation de la taille du grain.

Pendant la cuisson, l'amidon est encore plus stable et moins dispersé ; le grain est plus ferme et plus consistant et conserve ces caractéristiques longtemps après la cuisson. Acquerello 7 ans est encore plus polyvalent et convient à différentes préparations.

Informations techniques

- Lieu de production : Tenuta Colombara - Livorno Ferraris, Vercelli - Région du Piémont, Italie
- Altitude : 160 m
- Latitude : Nord 45° 15' 54"
- Longitude : Est 8° 10' 31"
- Composition du sol : Sol d'origine alluviale avec des couches d'argile
- Granulométrie : Sable 22% - Limon 67% - Argile 11%. Sol de réaction neutre bien approvisionné en substances organiques et en carbone organique ; riche en phosphore et en magnésium, suffisant en potassium, capacité d'échange moyenne.
- L'arrosage : Les eaux provenant des neiges du Val d'Aoste, par le fleuve Dora Baltea puis détournées du canal De Pretis vers la Roggia Magnani, et enfin canalisées dans les rizières du Domaine Colombara.
- Exposition maximale à la lumière : 17 heures et 50 minutes par jour
- Direction du vent : printemps (sud-est) - été (nord-est) - automne (nord-est) - hiver (sud-ouest)
- Espèces et variétés :
Céréales, famille botanique des graminées
Espèce *Oriza Sativa*
Sous-espèce Japonica
Variété Carnaroli Grani Lunghi A.
- Rendement par hectare : faible (5,5 tonnes de riz brut = 3,3 tonnes de riz blanc)
- Surface cultivée : 274 Hectares (1 hectare = 10000 mètres carrés)
- Quantité de riz produite par an : 1500 tonnes de riz paddy = 900 tonnes de riz blanc
- Phases de production :
Semer en avril
Coupe en septembre/octobre
Sécher jusqu'à 13% de l'eau restante
Vieillessement 1/7 ans conservé dans des silos en acier à une température inférieure à 15°C
Blanchiment lent et doux par machine à hélice
Réintégration du germe de riz grâce à une méthode brevetée
Emballage sous vide : en boîtes de 250 gr, 500 gr, 1000 gr et en paquet de 2500 gr.
- Allergènes ou contamination : Aucun
- Date d'expiration : 3 ans en emballage sous vide - 5 ans en boîtes sous vide / 7 ans en boîtes sous pression à l'azote
- Méthodes de cuisson : Convient à toutes les recettes de riz
- Présentation de la haute cuisine : Pendant la cuisson, il absorbe beaucoup de liquide et perd peu d'amidon. Au moment du service, les grains de riz sont plus gros, plus fermes, plus séparés et plus savoureux.

Les caractéristiques nutritionnelles du riz

- Le riz est la base de l'alimentation de la plupart de la population mondiale, en effet 19% des calories consommées par l'ensemble de la population humaine proviennent du riz. L'importance du riz dans la nutrition humaine (il se situe dans la partie inférieure de la pyramide alimentaire) est due au fait qu'il fournit des glucides de haute valeur nutritionnelle et facilement digestibles (s'ils sont bien cuits), au coût le plus bas possible car, à l'exception du maïs, c'est la céréale la plus productive. La consommation de riz, liée également au fait qu'il ne peut être cultivé au-delà de 45° de latitude, est très différente d'un pays à l'autre : 100-170 kg par habitant dans de nombreux pays, principalement en Asie, 4 kg en Europe et 5 kg en Italie.
- L'amidon de riz, qui représente 78 % du poids, soit 90 % de la matière sèche, est constitué de très petits granulés, 20 fois plus petits que le blé et 70 fois plus petits que les pommes de terre ; cette caractéristique explique sa grande digestibilité et sa forte capacité à absorber les arômes.
- La digestibilité est plus élevée dans les variétés ayant un pourcentage élevé d'amylose, comme la variété Indica, et si elle est bien cuite, surtout sans graisse animale.
- La faible teneur en matières grasses, 0,4%, et en scories, c'est-à-dire en cendres et en fibres, 0,7%, est l'autre raison de la grande digestibilité. En effet, dans la digestion, l'absorption complète du riz blanc se fait en 60 minutes, celle du riz complet en 80 minutes et celle des autres céréales en 120 minutes.
- Les protéines, 7-8%, sont qualitativement supérieures à celles de toutes les autres céréales car elles ont une valeur biologique élevée (riz 77, blé 67, maïs 60), en effet le riz contient les 21 acides aminés et une quantité élevée de lysine, ce qui est très important pour le métabolisme humain.
- Les principaux sels minéraux ou cendres, en mg/100 g, sont les suivants : phosphore (1,5), potassium (1,3), soufre (0,8), magnésium (0,5), silicium (0,4), calcium (0,3), fer (0,3), zinc (0,2), manganèse (0,2), sodium (0,1).
- Les vitamines, comme dans toutes les céréales, sont peu nombreuses et surtout B1, B6 et E.
- Le riz complet, d'un point de vue nutritionnel, est différent du riz raffiné, ou riz blanc, car il possède toujours le germe qui contient la plupart de ses substances nutritionnelles les plus précieuses, les vitamines (E, B1, B2, B5, B8 et PP), les sels minéraux (potassium, zinc, magnésium et phosphore), polyphénols, acide folique, graisses insaturées, acides gras essentiels (linoléique et alpha-linolénique), acides aminés essentiels (tryptophane-lysine) et moins de glucides, 75 au lieu de 78%, plus de graisses (2 au lieu de 0,4%), de sels minéraux et de fibres (2 au lieu de 0,7%) ; il est donc plus nutritif et moins digeste. Le riz complet est plus difficile à stocker car les graisses, qui sont présentes en plus grande quantité que le riz blanc, peuvent facilement devenir rances.
- D'un point de vue gastronomique, le riz complet, grâce à la fibre qui le recouvre, cuit en 50 minutes et absorbe très peu de liquide de cuisson et, contrairement au riz blanc, n'est pas la cause de résonance des saveurs.
- Il est intéressant de noter la relation, qui reste à étudier scientifiquement, entre les particularités ethniques des différentes populations et la céréale dominante cultivée par celles-ci, celle qui est la mieux adaptée aux conditions environnementales de leurs territoires : la race jaune, historiquement forte consommatrice de riz, a un métabolisme basal et une ration énergétique plus faible que la race blanche et un intestin de plus de 2 mètres de long.
- La faible teneur en sodium par rapport au potassium est idéale pour la prévention des maladies cardiovasculaires et de l'hypertension.
- Le riz est la céréale au potentiel allergène le plus faible : l'amidon sans gluten est utilisé dans la maladie coeliaque causée par l'allergie à la glutéine, protéine contenue dans presque toutes les céréales, maïs, avoine et riz exclus, est également utilisé dans l'alimentation de ceux qui souffrent d'une allergie au lait de vache et au lactose.
- L'indice glycémique du riz varie de 48 à 93 ; les valeurs les plus basses correspondent au riz ayant le plus haut pourcentage d'amylose (qui varie de 16% à 26% et pour le Carnaroli il est de 24%) ; pour les diabétiques, les variétés Indica, le Carnaroli lui-même, sont donc préférables, surtout si elles sont complètes.
- Le riz est indiqué dans les régimes hypocaloriques car la grande capacité d'absorption du riz provoque un fort sentiment de satiété.

Caractéristiques de Acquerello

| | |
|-----------------------------------|------------------|
| Longueur | Mm 7 |
| Forme | Semi-broche |
| Perle | Étendue |
| Temps de cuisson dans l'eau | 11 minutes |
| Rendement de la cuisson en volume | 4 |
| Consistance | Très haute |
| Collosité | Très faible |
| Amylose | 23% |
| Valeur énergétique | 346 Kcal/1530 Kj |
| Eau | 13% |
| Carbohydrates | 77% |
| Protéines | 8% |
| Graisses | 1% |
| Fibres | 1% |

Valeurs exprimées en % maximum

| | |
|--|-------|
| Grains époinés | 1,5% |
| Ruptures | 1,5% |
| Grains à rayures rouges | 1,0% |
| Grains rouges | 0,0% |
| Grains à rayures | 1,0% |
| Grains endommagés | 0,5% |
| Grains endommagés par la couleur | 0,05% |
| Grains immatures ou malformés | 1% |
| Substances comestibles externes | 0,03% |
| Matériaux externes non comestibles, non toxiques | 0,01% |

| CODES DE BARRES | | |
|------------------------|----------------------|---|
| EMBALLAGES | | |
| B | PAQUET 2,5 KG | UPC 819403000230 / EAN 8012778000023 |
| C | BOITE 0,250 KG | UPC 819403000308 / 8012778000030 |
| D | BOITE 0,500 KG | UPC 819403000476 / 8012778000047 |
| A | BOITE 1 KG | UPC 819403000162 / 8012778000016 |
| N | BOITE 0,500 KG 7 ANS | UPC 819403001466/ EAN 8012778000146 |

| CODES DE BARRES | | |
|------------------------|----------------------|------------------------|
| CARTONS | | |
| B | PAQUET 2,5 KG | (10 KG) 18012778000020 |
| C | BOITE 0,250 KG | (5 KG) 18012778000037 |
| D | BOITE 0,500 KG | (6 KG) 18012778000044 |
| A | BOITE 1 KG | (6 KG) 28012778000010 |
| N | BOITE 0,500 KG 7 ANS | (6 KG) 18012778000044 |

| Schéma E-pal | Paquet B | Boîte A | Boîtes D N | Boîte C |
|---|-----------------|----------------|-------------------|----------------|
| N. paquets par carton | 4 | 6 | 12 | 20 |
| N. cartons par étage | 16 | 11 | 16 | 14 |
| N. étage par E-pal | 7 | 9 | 6 | 10 |
| N. cartons par E-pal | 112 | 99 | 96 | 140 |
| N. paquets par E-pal | 448 | 594 | 1152 | 2800 |
| Kg nets par E-pal | 1120 | 594 | 576 | 700 |
| Kg bruts par E-pal (y compris la palette) | 1194 | 761 | 745 | 939 |
| Dimensions E-pal cm | 80x120x214 | 80x120x203 | 80x120x198 | 80x120x210 |

| Les emballages | | Paquet B | Boîte A | Boîtes D N | Boîte C |
|----------------------------------|-----------------------------------|-----------------|----------------|-------------------|----------------|
| Poids net Riz gr | | 2500 | 1000 | 500 | 250 |
| Poids emballage vide gr | paquet (multi-composant) | 29 | - | - | - |
| | boîte (Aluminium) | - | 134 | 84 | 56 |
| | protection des arômes (Plastique) | - | 8 | 7 | 5 |
| | TOT | 29 | 142 | 91 | 61 |
| Poids brut gr | | 2529 | 1142 | 591 | 311 |
| Dimensions | Ø cm | - | 9,9 | 8,3 | 7,3 |
| | L cm | 13,5 | - | - | - |
| | L cm | 8 | - | - | - |
| | H cm | 28 | 18,7 | 14,5 | 8,7 |
| Le carton | | Paquet B | Boîte A | Boîtes D N | Boîte C |
| Poids carton vide gr | | 320 | 582 | 408 | 305 |
| N. paquets par carton | | 4 | 6 | 12 | 20 |
| Poids net carton avec le riz gr | | 10000 | 6000 | 6000 | 5000 |
| Poids brut carton avec le riz gr | | 10436 | 7434 | 7500 | 6525 |
| Dimension carton | L cm | 17,5 | 33 | 18,5 | 40 |
| | L cm | 29 | 25 | 27,5 | 16,5 |
| | H cm | 28,5 | 21 | 30,5 | 19,5 |

| Allergènes | contenu | | Spécification |
|--|---------|-----|---------------|
| | si | non | |
| Céréales contenant du gluten * | | X | |
| Crustacés et produits à base de crustacés | | X | |
| Mollusques et produits de la mer | | X | |
| Œufs et produits à base d'œufs | | X | |
| Poissons et produits de la pêche | | X | |
| Cacahuètes et produits à base de cacahuètes | | X | |
| Soja et produits à base de soja | | X | |
| Lait et produits laitiers (y compris le lactose) | | X | |
| Caryoxydes** | | X | |
| Céleri et produits à base de céleri | | X | |
| Moutarde et produits à base de moutarde | | X | |
| Sésame et produits à base de sésame | | X | |
| Lupin et produits à base de lupin | | X | |
| Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l, exprimées en SO ₂ . | | X | |

* par exemple, blé, seigle, orge, avoine, épeautre (Triticum spelta), Kamut et ses cultures hybrides et dérivés

** amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Parà, pistache, noix de macadamia, noix du Queensland et dérivés.

- Lorsque l'emballage scellé est ouvert, le riz doit être **conservé** dans un récipient non biologique (papier ou tissu), même s'il n'est pas hermétique. La meilleure conservation est lorsque le produit est stocké dans un endroit frais et sec.
- **Le lot** est placé sur le produit au bas de l'emballage individuel, conformément aux réglementations internationales ci-dessous.

Le code de lot correspond à la date d'expiration du produit.

Selon le calendrier julien : Date - jour / mois / année

La durée de conservation est de 3 ans pour le paquet de 2,5 kg et de 5 ans (à partir de 2020, elle sera de 7 ans grâce à la nouvelle technique de fermeture avec atmosphère modifiée, la pressurisation à l'azote) pour les boîtes de 1 kg, 500 g et 250 g.

La date de production est tirée du jour / mois / 3, 5 ou 7 ans avant le lot.

Exemple :

- boîtes 1 kg, 500 gr, 250 gr, 500 gr 7 ans : la date de production 27/01/2017 -> lot et date d'expiration 27/01/2022
- paquet de 2,5 kg : la date de production 27/01/2017 -> lot et date d'expiration 27/01/2020

| | jour | mois | an |
|--|------|------|------|
| Date de production paquet 2,5 KG (3 ANS) | jj | mm | 2017 |
| Date de production boîtes 1 KG 500 G 250 G (5 ANS) * | jj | mm | 2015 |
| LOT – EXPIRATION | jj | mm | 2020 |

* La durée de conservation des formats en conserve passera à 7 ans grâce à la nouvelle technique de fermeture sous atmosphère modifiée, la pressurisation à l'azote.

Par ex. production jj/mm/2020 -> validité jj/mm/2027

- **Idéal pour toute recette** de riz.
- **Certifications : HACCP ISO 22000, HACCP ISO 22005, BRC, IFS, GLOBAL GAP.**
- Le riz est **Naturellement Sans Gluten**. Rondolino s.c.a ne produit qu'un seul produit, le riz blanc "Acquerello". Comme le riz ne contient pas de gluten et qu'il n'y a pas de risque de contamination, ni la loi italienne ni l'association italienne des personnes atteintes de la maladie coeliaque ne nous permettent d'écrire "sans gluten" sur les emballages et les boîtes.
- **No OGM**

Tabella Nutrizionale per / Nutrition Information for 100 g**Energia / Energy** 1452 kJ - 347 kcal**Grassi / Fat** 1 g*di cui acidi grassi saturi / of which saturated fat* 0,2 g**Carboidrati / Carbohydrate** 77 g*di cui zuccheri / of which sugar* 0,2 g**Fibre / Fiber** 1 g**Proteine / Protein** 8 g**Sale / Salt** 0 g

10 Janvier 2020

| | |
|--|--|
| nome du produit | Roero Arneis DOCG - Bio, Malvirà |
| Barcode | |
| Bouteille | 8027079009217 |
| Etui | - |
| Pack | - |
| Carton | 8027079109191 |
| Online-Shop obligatoire | |
| Marque de producteur | Malvirà |
| Description produit / information / information de la distillerie ou domaine viticole / Notes de dégustation / Cuisine | <p>Bei diesem leichten Weisswein begeistert ein lebhaftes Bukett sortentypischer Apfel- und Quittennoten, dazu etwas Pfirsich und Aspekte von weissen Blüten. Im Gaumen zeigen sich eine feine Auftaktsüsse, eine klare Frische und intensive Aromatik; die volle Frucht wird von der harmonischen und fülligen Struktur wunderbar gestützt. - - Einige Kilometer von Alba entfernt, im Herzen des Roero-Gebiets, liegt in der Nähe des Ortes Canale die Azienda Agricola Malvirà. Ein Familienunternehmen, wie es im italienischen Bilderbuch steht: Auf dem Betrieb, den ihr Vater gegründet hatte, bauen die Brüder Damonte Qualitätsweine an. Die beiden teilen die Passion für Wein und ergänzen sich wunderbar: Massimo ist für die Reben und Roberto für den Keller zuständig. Die ganze Familie arbeitet mit, um aus sieben Reblagen die Weine herzustellen, die dem typisch sandigen, kalkhaltigen Boden ihre charakteristisch mineralische Frische verdanken. / Ce vin blanc léger séduit par son bouquet vivace composé de notes de pomme et de coing caractéristiques de ce cépage, rehaussées par un peu de pêche et de nuances de fleurs blanches. Légère douceur à l'attaque en bouche, de la fraîcheur et des arômes intenses; le fruit entier est soutenu par une structure incroyablement harmonieuse et ample. - - L'Azienda Agricola Malvirà est située à quelques kilomètres d'Alba, au cœur de la région du Roero, à proximité de Canale die Azienda Agricola Malvirà. Une entreprise familiale emblématique de l'imagerie familiale italienne: les frères Damonte produisent des vins de qualité dans l'entreprise fondée par leur père. Tous deux partagent la passion du vin et se complètent à merveille: Massimo est responsable des vignes et Roberto de la cave. Toute la famille met la main à la pâte pour produire les vins issus de sept vignobles, dont le sol sableux et calcaire confère au vin sa fraîcheur minérale.</p> |
| alcool % | |
| millésime | 2023 |
| cépage | Arneis |
| Pays | IT |
| région | PIEMONTE |
| Appellation | |
| température de service | 9 - 12°C |
| maturité | |
| suggestion de sevice | Passt zu Asiatischen Gerichten |
| Certification biologique | Ja |