

	<p><b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b></p> <p><b>ALLORO</b></p> 	<p>Sigla documento: STP04 Revisione: 2 del 26.01.2018</p> 
<b>Caratteristiche generali</b>		
<i>Denominazione comune:</i>	<b>ALLORO</b>	
<i>Denominazione scientifica:</i>	<i>Laurus Nobilis</i>	
<i>Provenienza:</i>	Italia	
<i>Formati di confezionamento</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vassoi da 20-30-50-100 g (confezionate in flow-pack o con pellicola retraibile)</li> <li>- Minicollo da 500 g (polistirolo e pellicola retraibile)</li> <li>- Rinfusa da 1-2 kg (cassetta di plastica)</li> <li>- Vaso come pianta viva.</li> </ul>	
<i>Categorie di vendita</i>	-	
<i>Lotto</i>	Indicante il giorno di confezionamento espresso come numero del Calendario Giuliano	
<i>Produttore, Confezionatore e Distributore:</i>	Az.Agr.L'Aromatica	
<i>Sede e stabilimento:</i>	Via Matteotti 14 Maserà di Padova (PD)	
<b>ALLERGENI ALIMENTARI</b>	<b>Non contiene Allergeni</b>	<b>Nello stabilimento non vengono confezionati Prodotti Alimentari contenenti Allergeni</b>
<b>Caratteristiche organolettiche ed aspetto generale</b>		
<i>Aspetto:</i>	Foglie robuste appuntite	
<i>Colore:</i>	Verde scuro	
<i>Profumo:</i>	Intenso	
<i>Uso: erboristico</i>	Si usa l'olio essenziale o per fare infusi.	
<i>Uso: in cucina</i>	Per insaporire carni, pesce.	
Condizioni di stoccaggio e distribuzione		
<i>Temperatura di conservazione</i>	+3°C < T° < +6°C	
<i>Temperatura di trasporto</i>	+3°C < T° < +6°C	