

Formato: Latta 1/1



Valori medi riferiti a 100g di prodotto

Energia 124 kJ / 29 kcal
Grassi 0,0 g
di cui acidi grassi saturi 0,0 g
Carboidrati 4,7 g
di cui zuccheri 4,0 g
Proteine 1,5 g
Fibre 1,5 g
Sale 0,0 g

Fior di Filetti da Pelati di Puglia

IL PRODOTTO

Maturati al sole della Puglia, i **FIOR DI FILETTI DA PELATI** della Puglia sono la parte più nobile dei migliori pomodori lunghi. Dal sapore dolce ed intenso, privi di bucce e dal colore rosso brillante, i Fior di Filetti sono tagliati a spicchi dalla consistenza piena e polposa. Un prodotto eccezionale, caratterizzato dal gusto fresco e dolce tipico del pomodoro lungo appena raccolto, immerso in una ricca e cremosa salsa che assicura una resa elevata in ogni tipologia di preparazione. I Fior di Filetti sono estremamente pratici e versatili, ideali per le cotture veloci che ne valorizzano il sapore e la forma caratteristica, risultano perfetti per realizzare invitanti decorazioni e per gli impasti lievitati, dove la loro freschezza conferisce un tocco inimitabile a pizze e focacce.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

E' il prodotto ottenuto da pomodori pelati tagliati a fette in succo di pomodoro.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Peso Netto: 800 g
Bx: 6,5 - 7,5
Acidità (ac.citrico monoidrato): 0,4 - 0,7
pH: 4,2 - 4,4
Addensanti aggiunti: assenti
Antifermentativi: assenti
Residui di antiparassitari: nei limiti di legge

INGREDIENTI

Pomodori pelati, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico.

CARATTERISTICHE CONTENITORE

Scatola di banda stagnata idonea al contatto con gli alimenti in conformità alla legislazione vigente.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

In appositi magazzini a temperatura ambiente. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare in breve tempo.

TMC

3 anni.