

Formato: Latta 1/1



Valori medi riferiti a 100g di prodotto

Energia 125 kJ / 30 kcal
Grassi 0,2 g
di cui acidi grassi saturi 0,1 g
Carboidrati 4,5 g
di cui zuccheri 3,6 g
Proteine 1,2 g
Fibre 1,6 g
Sale 0,03 g

I Datterini di Puglia

IL PRODOTTO

I **DATTERINI** sono la selezione più dolce tra le varietà di pomodorini: piccoli, dolcissimi, dal colore rosso vivo e dalla forma elegante e riconoscibile, per un prodotto da veri intenditori. Estremamente versatili, risultano insuperabili nelle cotture brevi, eccellenti per sfiziose focacce e preparazioni di pesce di tendenza. Si mantengono visivamente intatti durante la cottura grazie alla buccia sottile, ma se leggermente schiacciati rilasciano il loro succo dolcissimo, che si addensa a fuoco alto in una salsa legata e gustosa.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Prodotto ottenuto da pomodorini di forma allungata in succo di pomodoro.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Peso netto \geq 800g
Bx 7,0 – 8,0
pH 4,2 - 4,4
Addensanti aggiunti: assenti
Antifermentativi: assenti
Residui di antiparassitari: nei limiti di legge

INGREDIENTI

Pomodorini datterini, 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. Una volta aperta la confezione, trasferire il prodotto in un contenitore non metallico e conservare in frigorifero per 3 – 4 giorni.

TMC

3 anni.