



Alta Cucina

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

Supercirio

IL PRODOTTO

SUPERCIRIO è l'inimitabile concentrato che dona più sapore e colore ad ogni preparazione, con tutto il gusto naturale e intenso del pomodoro fresco. Pratico e versatile, Supercirio è un vero e proprio insaporitore delle ricette, pronto all'uso senza necessità di diluirlo, ideale per dare maggiore spessore alle salse pur mantenendo un gusto fresco e verace in stile Cirio Alta Cucina. Gli impieghi di SUPERCIRIO sono pressoché infiniti, divenendo lo strumento della fantasia nelle cucine di tutti i cuochi professionisti.

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.