

Formato: Latta 3/1



Valori medi riferiti a 100 g di prodotto

Energia 112 kJ / 27 kcal

Grassi 0,2 g

di cui acidi grassi saturi 0,1 g

Carboidrati 4,2 g

di cui zuccheri 3,8 g

Proteine 1,1 g

Fibre 1,1 g

Sale 0,02 g

I Pelati

IL PRODOTTO

Maturi al punto giusto, di colore rosso vivo e dal calibro grande ed uniforme, grazie all'attenta selezione della materia prima, I PELATI sono il prodotto icona di Cirio Alta Cucina. In virtù della ricca salsatura, densa e corposa, e dell'elevato peso sgocciolato, pari a 1.650 g, i Pelati Cirio Alta Cucina vantano un'eccellente resa in cucina. Si prestano ad ogni tipo di preparazione, anche la più difficile, danno il meglio in cotture prolungate. Possono essere passati al cutter prima della cottura per un risultato liscio e vellutato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Prodotto ottenuto con pomodori interi, pelati, in succo di pomodoro.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Peso netto ≥ 2.500 g

Peso sgocciolato ≥ 1.650 g

Brix $\geq 6,2$

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

TMC

3 anni.