



Alta Cucina

Formato: Latta 3/1



Valori medi riferiti a 100g di prodotto

Energia 102 kJ / 24 kcal
Grassi 0,1 g
di cui acidi grassi saturi 0,0 g
Carboidrati 3,3 g
di cui zuccheri 3,0 g
Fibre 2,2 g
Proteine 1,1 g
Sale 0,2 g

La Polpaverace

IL PRODOTTO

La **POLPAVERACE** è caratterizzata da cubettoni corposi, che mantengono il gusto fresco ed intenso del pomodoro anche a fine cottura, e da una densa salsatura che aumenta la resa finale e tempi di cottura minori. La dimensione del cubetto favorisce la percezione del gusto del pomodoro, e lo rende ideale per ricette dove il gusto intenso del pomodoro fresco è imprescindibile. Con la sua consistenza polposa è eccellente per preparare ricette tipiche mediterranee, estive, secondi piatti di pesce, umidi e spezzatini e per primi piatti con pasta corta.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

È il prodotto ottenuto tritutando con setaccio da 19 mm pomodori freschi, sani e maturi al punto giusto, privati di semi e bucce.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Peso netto ≥ 2.550 g
Peso sgocciolato ≥ 65 % del peso netto riscontrato
Bx $7,0 \pm 0,5$
pH $4,3 \pm 0,1$
Addensanti aggiunti: assenti
Antifermentativi: assenti
Residui di antiparassitari: nei limiti di legge.

INGREDIENTI

Pomodori, succo di pomodoro, sale, 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.