

Formato: Latta 3/1



Valori medi riferiti a 100g di prodotto

Energia 135 kJ / 32 kcal
Grassi 0,1 g
di cui acidi grassi saturi 0,1 g
Carboidrati 5,3 g
di cui zuccheri 4,2 g
Fibre 1,2 g
Proteine 1,7 g
Sale 0,02 g

La Rustica della Toscana

IL PRODOTTO

La RUSTICA è una passata così polposa e gustosa che sembra fatta in casa, evocando i sapori di una volta e la cucina semplice del territorio. Vanta un'ottima resa rilasciando pochissima acqua in cottura, a tutto vantaggio del food cost. Base ideale per ogni ricetta, La Rustica risulta insuperabile per preparare sughi a cottura veloce, bastano 3-4 minuti in padella per ottenere una consistenza densa e cremosa.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

È il prodotto ottenuto tritutando e setacciando pomodori freschi, sani e maturi al punto giusto, con setaccio aventi fori con diametro superiore a 2,5 mm sottoposti a parziale eliminazione dell'acqua di costituzione.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Peso netto \geq 2.500 g
Bx 7,5 – 9,5
pH 4,2 – 4,4
Addensanti aggiunti: assenti.
Antifermentativi: assenti.
Residui di antiparassitari: nei limiti di legge.

INGREDIENTI

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.