

Formato: Latta 3/1



Valori medi riferiti a 100g di prodotto

Energia 140 kJ / 35 kcal
Grassi 0,2 g
di cui acidi grassi saturi 0,1 g
Carboidrati 5,3 g
di cui zuccheri 4,3 g
Fibre 1,7 g
Proteine 1,3g
Sale 0,3 g

La Passata Extraffine della Toscana

IL PRODOTTO

La Passata Extraffine della Toscana è ottenuta dai migliori pomodori toscani passati in un setaccio a trama finissima che conferisce una consistenza densa e vellutata, priva di semi e bucce. Il suo gusto intenso, naturalmente dolce, e il suo colore brillante la rendono estremamente pratica e versatile, insuperabile nelle preparazioni a cottura veloce, esaltando anche i piatti più semplici.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

È il prodotto ottenuto tritutando e setacciando pomodori freschi, sani e maturi al punto giusto, privati di semi e bucce e sottoposti a parziale eliminazione dell'acqua di costituzione. Origine : Italia - Toscana

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Peso netto \geq 2.500 g
Bx 7,3-9
Sale 0,3-0,5%
pH 4,2-4,4
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.