



Alta Cucina

Formato: Latta 5/1



## Valori medi riferiti a 100 g di prodotto

Energia 122 kJ 29 kcal

Grassi 0,1 g  
di cui acidi grassi saturi 0,0 g

Carboidrati 5,0 g  
di cui zuccheri 3,5 g

Fibre 0,8 g

Proteine 1,2 g

Sale 0,02 g

# La Polpadoro

## IL PRODOTTO

La POLPADORO è una polpa dolce e finissima con una naturale salsatura che dona ad ogni ricetta tutto il gusto del pomodoro appena raccolto. Una freschezza che si mantiene intatta anche nelle cotture prolungate, come stufati, spezzatini e brasati, ottima nei sughi per pasta. Semplice da stendere e polposa al punto giusto è ideale anche sulla pizza, in particolare se cotta in forno a legna.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

È il prodotto ottenuto tritutando con setaccio da 10 mm pomodori freschi, sani e maturi al punto giusto, privati di semi e bucce.

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Peso netto > 4.100 g (043757)

Bx > 6

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

Buste idonee 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

36 mesi