



Alta Cucina

Formato: Bag in box 2x5 Kg



## Valori medi riferiti a 100 g di prodotto

Energia 127 kJ / 30 kcal

Grassi 0,2 g

di cui acidi grassi saturi 0,1 g

Carboidrati 4,7 g

di cui zuccheri 3,7 g

Proteine 1,2 g

Fibre 1,3 g

Sale 0,01 g

# Cuor di Pelato

## IL PRODOTTO

**CUOR DI PELATO** racchiude tutta la fresca e dolce bontà dei Pelati Cirio, la referenza più amata, nell'innovativa polpa già pronta ottenuta da pomodoro lungo. Dedicata agli amanti del pomodoro lungo, Cuor di Pelato vanta una consistenza densa e cremosa che garantisce una resa impeccabile in tutti gli usi: pronta da versare direttamente sulla pizza consente una cottura ottimale con tutto il gusto tipico del vero pelato italiano. L'alta densità di pomodoro e presenza minima di semi garantiscono una resa eccellente. Cuor di Pelato è la prima polpa ad essere entrata nel disciplinare dell'Associazione Verace Pizza Napoletana.

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Peso netto  $\geq 5$  kg

Brix 7,0 – 8,0

pH 4,2 – 4,4

Addensanti aggiunti: assenti

Antifermentativi: assenti

Residui di antiparassitari: nei limiti di legge

## INGREDIENTI

Pomodori lunghi pelati, concentrato di pomodori, correttore di acidità: acido citrico.

## CARATTERISTICHE CONTENITORE

Busta 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

30 mesi