



Alta Cucina

Formato: Bag in box 2x5 Kg



Valori medi riferiti a 100 g di prodotto

Energia 149 kJ / 35 kcal

Grassi 0,2 g

di cui acidi grassi saturi 0,1 g

Carboidrati 6,1 g

di cui zuccheri 4,5 g

Proteine 1,2 g

Fibre 1,4 g

Sale 0,02 g

Cuor di Pomodoro

IL PRODOTTO

CUOR DI POMODORO è una polpa estrusa ricca e cremosa, generosa nella salsatura, unica per corposità e resa, gusto intenso e condibilità. Ideale per ricette che esaltano il sapore intenso, deciso e riconoscibile del pomodoro, CUOR DI POMODORO unisce facilità d'uso a grande resa e versatilità. La velocità di cottura consente di realizzare tante ricette espresse, ideale per sughi pronti in pochi minuti, per pizze dall'aspetto invitante. L'alta densità del pomodoro e la presenza minima di semi garantiscono una resa eccellente.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Peso netto \geq 5.000 g per busta

Bx 7,0 – 8,0

pH 4,2 – 4,4

Addensanti aggiunti: assenti.

Antifermentativi: assenti.

Residui di antiparassitari: nei limiti di legge.

INGREDIENTI

Pomodori, 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