



Formato: Latta 3/1



Valori medi riferiti a 100 g di prodotto

Energia 112 kJ / 27 kcal

Grassi 0,2g
di cui acidi grassi saturi 0,1g

Carboidrati 4,2g
di cui zuccheri 3,8g

Fibre 1,1g

Proteine 1,1g

Sale 0,0 g

Gran Pelati del Salento

IL PRODOTTO

Raccolti al giusto grado di maturazione nel loro terreno ideale, ricco e soleggiato, i Gran Pelati del Salento sono belli, grandi, polposi e dal colore rosso intenso, conquistano per il loro inconfondibile gusto pieno, la consistenza compatta ed il profumo intenso. L'elevato peso sgocciolato e la densa salsatura che li avvolge garantiscono una resa eccellente. Estremamente versatili, donano ad ogni ricetta il gusto autentico del pomodoro pelato.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Peso netto: ≥ 2.500 kg

Peso sgocciolato: ≥ 1.650 g

Bx $\geq 6,2$

pH: 4,2 - 4,4

Addensanti aggiunti: assenti.

Antifermentativi: assenti.

Residui di antiparassitari: nei limiti di legge.

INGREDIENTI

Pomodori pelati, succo di 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.