



Formato: Latta 3/1



Valori medi riferiti a 100 g di prodotto

Energia 101 kJ / 24 kcal

Grassi 0,1g

di cui acidi grassi saturi 0,0g

Carboidrati 3,6g

di cui zuccheri 3,3g

Fibre 1,8g

Proteine 1,3g

Sale 0,5g

Datterini Gialli della Puglia

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: 800 g

Peso Sgocciolato: 480 g

°Bx: $\geq 5,0$

Acidità (ac.citrico monoidrato): 0,5 - 0,7

pH: 4,2 - 4,4

Residui di antiparassitari: nei limiti di legge

INGREDIENTI

Pomodori "datterini" gialli, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico.

Origine del pomodoro: ITALIA.

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.