



Formato: Latta 3/1



Valori medi riferiti a 100 g di prodotto

Energia 120kJ / 29kcal

Grassi 0,2g

di cui acidi grassi saturi 0,0g

Carboidrati 4,0g

di cui zuccheri 3,0g

Fibre 2,1g

Proteine 1,3g

Sale 0,0 g

Pomodorini del Salento

IL PRODOTTO

Dai terreni più vocati della Puglia, dove il sole ed il clima rendono i pomodorini dolci e succosi, selezioniamo solo i migliori che vengono lavorati con cura in giornata. Piccoli, naturalmente dolci e sodi, i Pomodorini del Salento conservano intatto il cuore del loro sapore fresco, esaltato da una ricca salsatura che assicura una resa elevata. Ideali per preparazioni a cottura rapida, in particolare a base di pesce, sono eccellenti su pizze e focacce.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Peso netto: $\geq 800\text{kg}$ (1kg) oppure $\geq 4100\text{g}$ (3kg)

Peso sgocciolato: $\geq 480\text{kg}$ (1kg) oppure $\geq 1500\text{g}$ (3kg)

Bx $\geq 6,0$

pH: $\leq 4,2 - 4,4$

Addensanti aggiunti: assenti.

Antifermentativi: assenti.

Residui di antiparassitari: nei limiti di legge.

INGREDIENTI

Pomodorini, succo di pomodoro.

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

30 mesi per buste, 36 mesi per scatole.