



Formato: Bag in box 2x5 Kg



Valori medi riferiti a 100 g di prodotto

Energia 127 kJ / 30 kcal

Grassi 0,2g

di cui acidi grassi saturi 0,1g

Carboidrati 4,7g

di cui zuccheri 3,7g

Fibre 1,3g

Proteine 1,2g

Sale 0,01 g

Polpa da Pelati del Salento

IL PRODOTTO

Ottenuta dai migliori pomodori lunghi coltivati sotto il sole della Puglia con tecniche agronomiche all'avanguardia e il ricorso alle energie rinnovabili, l'innovativa polpa racchiude tutto il sapore dolce e fresco tipico del vero pelato italiano, con una consistenza densa e cremosa che garantisce una resa elevata, perfetta sulla pizza e per preparazioni a breve cottura. Disponibile nel pratico bag in box da 5 kg, la Polpa da Pelati del Salento offre tutti i vantaggi del formato in busta. L'ideale per i pizzaioli professionisti che trovano in questo prodotto sia la praticità di una elevata componente di servizio che agevola il loro lavoro, sia la qualità di un ingrediente essenziale per la pizza.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Peso netto: ≥ 5 kg

Bx $\geq 7,0 - 8,0$

pH: 4,2 - 4,4

Addensanti aggiunti: assenti.

Antifermentativi: assenti.

Residui di antiparassitari: nei limiti di legge.

INGREDIENTI

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

CARATTERISTICHE CONTENITORE

Buste idonee al contatto con gli alimenti in conformità alla legislazione vigente.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

In appositi magazzini a temperatura ambiente. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 3 - 4 giorni.

TMC

30 mesi.