



Formato: Bag in box 2x5 Kg



Valori medi riferiti a 100 g di prodotto

Energia 147 kJ / 35 kcal

Grassi 0,1g

di cui acidi grassi saturi 0,0g

Carboidrati 6,3g

di cui zuccheri 4,4g

Fibre 1,1g

Proteine 1,2g

Sale 0,1 g

Passata Vellutata

IL PRODOTTO

Una passata ricca da pomodoro estruso, immersa in una naturale salsatura, mantiene la freschezza di gusto e colore del pomodoro appena raccolto anche nelle cotture prolungate, come stufati e brasati. Il gusto dolce e la giusta consistenza la rendono ideale per pizze dal gusto fresco, specialmente se cotte in forno a legna.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Peso netto: \geq 5000 kg

Bx 8 - 10

Sale 0,4 - 0,6 %

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

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.