



Formato: Bag in box 2x5 Kg



Valori medi riferiti a 100 g di prodotto

Energia 149 kJ / 35 kcal

Grassi 0,2g

di cui acidi grassi saturi 0,1g

Carboidrati 6,1g

di cui zuccheri 4,5g

Fibre 1,4g

Proteine 1,2g

Sale 0,0 g

Rossopizza denso

IL PRODOTTO

Rossopizza Denso è una polpa densa e cremosa ottenuta da pomodoro estruso molto fine con l'aggiunta di una ricca salsatura. Ideale per preparazioni che esaltano il sapore intenso e riconoscibile del pomodoro, Rossopizza denso è pronta da versare sulla pizza prima di infornare garantendo una resa ottimale, risulta eccellente anche nelle ricette che esaltano il gusto deciso del pomodoro, particolarmente indicata per primi piatti a breve cottura. L'alta densità di pomodoro e la presenza minima di semi garantiscono un'alta resa.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Peso netto: ≥ 5 kg oppure ≥ 10 kg

Bx 7,0 - 8,0

pH: 4,2 - 4,4

Addensanti aggiunti: assenti.

Antifermentativi: assenti.

Residui di antiparassitari: nei limiti di legge.

INGREDIENTI

Pomodoro, concentrato 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, conservare in frigorifero per 3 - 4 giorni.

TMC

30 mesi.