



Formato: Latta 3/1



Valori medi riferiti a 100g di prodotto

Energia 140 kJ / 33 kcal

Grassi 0,2 g

di cui acidi grassi saturi 0,1g

Carboidrati 5,3 g

di cui zuccheri 4,3 g

Fibre 1,7 g

Proteine 1,3 g

Sale 0,3 g

POMODORO
FORMATO HORECA


Conserve Italia
ACCADEMIA
DELL'HORECA

Passata di pomodoro

IL PRODOTTO

Profumata, di colore rosso brillante con il gusto intenso del pomodoro fresco e la texture cremosa, la Passata di pomodoro Jolly Colombani è estremamente versatile, ottima nelle preparazioni di sughi veloci come anche per medie cotture.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso, sapore ed odore tipico del pomodoro.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Peso netto ≥ 2.500 g

Brix $7,5 \pm 0,5$

Sale 0,6 %

pH 4,2 – 4,4

Addensanti aggiunti: assenti.

Antifermentativi: assenti.

Residui di antiparassitari: nei limiti di legge.

INGREDIENTI

Pomodori, sale, correttore di acidità: acido citrico.

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.

CONSERVE ITALIA SOC. COOP. AGRICOLA - Via Paolo Poggi, 11 - 40068 San Lazzaro di Savena (BO)

www.accademia.horeca.conserveitalia.it
PASSATA DI POMODORO



POLPA DI POMODORO



POMODORI PELATI