Formato: Bag in box 2x5 Kg



Valori medi riferiti a 100 g di prodotto

Energia 122 kJ / 29 kcal

Grassi 0,1g
di cui acidi grassi saturi 0,1g

Carboidrati 5,0g
di cui zuccheri 3,5g

Fibre 0,8g

Proteine 1,2g

Sale 0,0 g

Polpafine

IL PRODOTTO

Una polpa ricca e polposa 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 polpose dal gusto fresco, specialmente se cotte in forno a legna.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Peso netto: ≥ 5 kg
Bx ≥ 6
pH: 4,2 - 4,4
Addensanti aggiunti: assenti.
Antifermentativi: assenti.
Residui di antiparassitari: nei limiti di legge.

INGREDIENTI

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. Una volta aperta la confezione, trasferire il prodotto in un contenitore non metallico e conservare in frigorifero per alcuni giorni.

TMC

30 mesi per buste, 36 mesi per scatole.

Conserve Italia ACCADEMIA DELL'HORECA

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