



LE PASSATE DELLA TOSCANA

LA PASSATA
EXTRAFINE
DELLA TOSCANA



UNITÀ DI VENDITA

FORMATO	LATTA 3 kg
PEZZI PER UDV	3
CODICE EAN PEZZO	8001440135491
DIMENSIONI UDV (mm Alt. - Larg. - Prof.)	155 - 475 - 160
PESO LORDO (kg)	8,7

PALLET

UDV PER PALLET	99
STRATI PER PALLET	9
UDV PER STRATO	11
DIMENSIONI PALLET (mm Alt. - Larg. - Prof.)	1545 - 1200 - 800
PESO LORDO (kg)	891,0
TMC MESI	36

LA RUSTICA
DELLA TOSCANA



UNITÀ DI VENDITA

FORMATO	LATTA 3 kg
PEZZI PER UDV	3
CODICE EAN PEZZO	8001440120220
DIMENSIONI UDV (mm Alt. - Larg. - Prof.)	155 - 475 - 160
PESO LORDO (kg)	8,7

PALLET

UDV PER PALLET	99
STRATI PER PALLET	9
UDV PER STRATO	11
DIMENSIONI PALLET (mm Alt. - Larg. - Prof.)	1545 - 1200 - 800
PESO LORDO (kg)	891,0
TMC MESI	36

DALLE AREE PIÙ VOCATE DELLA TOSCANA ALLE AREE PIÙ VOCATE DELLA PUGLIA



- I CILIEGINI DI PUGLIA
- I FIOR DI FILETTI DA PELATI DI PUGLIA
- I DATTERINI DI PUGLIA
- DOPPIO CONCENTRATO DA PELATI DI PUGLIA



Scopri di più su www.cirioaltacucina.it



Alta Cucina

CONSERVE ITALIA SOC. COOP. AGRICOLA - VIA P. POGGI, 11 - 40068 S. LAZZARO DI SAVENA (BO) | **SEGUICI SUI SOCIAL**  



Alta Cucina

LE PASSATE



DALL'ECCELLENZA
DEL TERRITORIO
UN SAPORE EXTRA

LA TOSCANA, UN TERRITORIO UNICO



Coltiviamo i nostri pomodori nelle zone più vocate della Toscana, dove il clima favorevole e il terreno eccellente si uniscono. Il pomodoro tondo toscano è caratterizzato da un'estrema corposità e da un sapore ricco di aromi. Grazie alla sapienza dei nostri agricoltori e all'adozione di tecniche all'avanguardia nella coltivazione, raccolta e lavorazione eseguite rigorosamente in loco, rispettiamo una filiera corta e controllata. Proponiamo due passate di pomodoro, create su misura per i professionisti della cucina.

DUE MODI DI VIVERE IL SAPORE



LA PASSATA EXTRAFINE DELLA TOSCANA

CREMOSA AD ALTA RESA

Realizzata esclusivamente con i migliori pomodori della Toscana, raccolti al giusto grado di maturazione e immediatamente lavorati nei nostri stabilimenti per garantire freschezza e intensa dolcezza. Passata attraverso un setaccio a trama extrafine, acquista una consistenza densa e vellutata, priva di semi e bucce, risultando ideale per i professionisti grazie alla sua praticità, versatilità e superiorità nelle preparazioni a cottura veloce.



SETACCIO A TRAMA
EXTRAFINE PER UNA
CONSISTENZA VELLUTATA



COLTIVATI
NELLE ZONE
PIÙ VOCATE



GUSTO INTENSO
CON OTTIMA RESA
IN COTTURA



IDEALE PER
COTTURE
VELOCI



LA RUSTICA DELLA TOSCANA

DENSA E CORPOSA

Ottenuta dai migliori pomodori toscani, 'La Rustica della Toscana' si distingue per una consistenza inconfondibile e una corposità unica, risultato della preparazione con un esclusivo setaccio a trama larga. È così polposa e gustosa che ricorda la passata fatta in casa, evocando i sapori tradizionali e rendendola ideale per i piatti tipici del territorio. Perfetta come base per ogni ricetta e insuperabile per sughi rapidi che non rinunciano al gusto.



SETACCIO A TRAMA
LARGA PER UNA
CONSISTENZA CORPOSA



COLTIVATI
NELLE ZONE
PIÙ VOCATE



SAPORE DI
POMODORO
FRESCO



PERFETTA
ADERENZA
ALLA PASTA