



ALIMENTARE  
SECCO

LINEA ROSSA

PELATI DOGUSTO  
KG.3X6

**DoGusto**<sup>®</sup>  
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE

**CODICE**  
**14326**



#### CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Si tratta di un pomodoro di qualità, di **origine 100% italiana**, proveniente da un territorio strettamente vocato, il Tavoliere delle Puglie, selezionato e lavorato da fresco. La qualità del prodotto è garantita da una stretta collaborazione con gli agricoltori, sia in fase di scelta della varietà coltivata (in funzione del terreno) sia nelle fasi di lavorazione e raccolta. La scelta del momento di raccolta nei campi è un atto cruciale e sebbene sia solo il primo passo del ciclo produttivo, ne determina la sua bontà, per questo si procede alla raccolta solo a maturazione perfetta.

#### INGREDIENTI

Pomodori pelati, succo di pomodoro.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Odore:** tipico

**Colore:** rosso caratteristico

**Sapore:** fresco caratteristico

**Consistenza:** buona

#### SHELF LIFE

3 anni

#### CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura ambiente, in luogo asciutto e pulito, una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

#### UTILIZZO

È un pomodoro pelato ricco di gusto, tonico, dal sapore fresco e genuino, che si può impiegare per la preparazione di sughi e pizze.

*Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.*



[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)