



ALIMENTARE
SECCO
LINEA ROSSA

POMODORO PASSATA POMI ML.690X12



FIRST
SPA

CODICE
01310

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Succo di pomodoro ottenuto con tecnica hot break da pomodori sani, freschi maturi, provenienti da coltivazioni orticole sottoposte a disciplinare regionale per la produzione integrata (Concessione della Regione Emilia Romagna del 07/05/01) e sottoposto a leggera concentrazione. Salsa a base di pomodoro con aggiunta di sale, pastorizzato e confezionato in asettico in pacchetti tetra gemina 1000 g. Prodotto solo con pomodori italiani. Origine del pomodoro: ITALIA.

INGREDIENTI

Pomodoro, sale.

SHELF LIFE

30 mesi. Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare in cella frigorifera a temperatura tra 0-4 °C e consumare entro alcuni giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: fresco, fruttato, tipico di sugo al pomodoro

Gusto: fresco, leggermente acido, privo di retrogusti di bruciato, di ammuffito o di alterazione

Aspetto: colore rosso brillante, uniforme e scorrevole

UTILIZZO

Pronto all'uso e può essere utilizzato tal quale o con l'aggiunta di altri ingredienti, non richiede cottura e ulteriore preparazione.

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