



ALIMENTARE
SECCO

LINEA ROSSA

POMODORO PASSATA EXTRA CIRIO KG.2,50X3

 **Conservatori Italia**

**CODICE
13869**



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

La Passata Extrafine della Toscana è ottenuta dai migliori pomodori toscani passati in un setaccio a trama finissima che conferisce una consistenza densa e vellutata, priva di semi e bucce. Il suo gusto intenso, naturalmente dolce, e il suo colore brillante la rendono estremamente pratica e versatile, insuperabile nelle preparazioni a cottura veloce, esaltando anche i piatti più semplici.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Italia - Toscana

PARAMETRI CHIMICO-FISICI

Peso netto > 2.500 g

Bx 7,3-9

Sale 0,3-0,5%

pH 4,2-4,4

Residui di antiparassitari: nei limiti di legge.

INGREDIENTI

Pomodori, sale, correttore di acidità: acido citrico.

CONSERVAZIONE

In appositi magazzini a temperatura ambiente.

Una volta aperta la confezione, trasferire il prodotto in un contenitore non metallico e conservare in frigorifero. Consumare entro 3-4 giorni.

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