



ALIMENTARE
SECCO

FARINE

POMODORO POLPA BAG BOX
CIRIO KG.5X2

CODICE
02587

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

CUOR DI POMODORO è una polpa estrusa ricca e cremosa, generosa nella salsatura, unica per corposità e resa, gusto intenso e condibilità. Ideale per ricette che esaltano il sapore intenso, deciso e riconoscibile del pomodoro, CUOR DI POMODORO unisce facilità d'uso a grande resa e versatilità. La velocità di cottura consente di realizzare tante ricette espresse, ideale per sughi pronti in pochi minuti, per pizze dall'aspetto invitante. L'alta densità del pomodoro e la presenza minima di semi garantiscono una resa eccellente.

Peso netto: > 5.000 g per busta

Brix: 7,0 – 8,0

PH: 4,2 – 4,4

Addensanti aggiunti: assenti.

Antifermentativi: assenti.

Residui di antiparassitari: nei limiti di legge.

INGREDIENTI

Pomodori, concentrato di pomodori, 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.

Termine minimo di conservazione: 30 mesi per buste, 36 mesi per scatole.



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