

passata di pomodoro Bio



Metodo di coltivazione: Agricoltura biologica

Luogo di produzione: Contrada Stefanuzzi – Alcamo (TP);
Contrada Chirchiaro – Vita (TP)

Ingredienti: Pomodoro siccagno

Formato bottiglia: 680 g – vaso in vetro

Pezzi per cartone: 12

Descrizione: Raggiunto il giusto grado di maturazione, i pomodori vengono raccolti e selezionati a mano e trasformati senza l'aggiunta di altri ingredienti e conservanti. La cottura avviene ad una temperatura di 60° per mantenere inalterate le proprietà organolettiche. Una volta confezionato avviene la pastorizzazione per garantirne la conservabilità nel tempo.

Caratteristiche organolettiche: Il prodotto finito presenta una struttura omogenea, caratterizzata da una buona densità. La presenza di bucce e semi è inesistente. Il colore è rosso intenso, l'odore ed il sapore sono tipici di un prodotto ottenuto dalla spremitura diretta di pomodori perfettamente sani e maturi.

Suggerimenti per l'uso: fare il soffritto secondo le proprie abitudini, versare la salsa e far cuocere per 15/20 minuti.

Tabella nutrizionale:

UE: Reg. CE 1169/2011

VALORI NUTRIZIONALI

medi per 100 g di prodotto

NUTRITION FACTS

average nutrition facts for 100 g of product

Energia	126 kJ
Energy	30 kcal
Grassi (Fat)	0,0 g
- di cui saturi (Saturates)	0,0 g
Carboidrati (Carbohydrate)	5,9 g
- di cui zuccheri (Sugars)	5,9 g
Fibre (Fibre)	1,5 g
Proteine (Protein)	0,9 g
Sale (Salt)	0,0 g