

salsa pronta al basilico Bio



Metodo di coltivazione: Agricoltura biologica

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

Ingredienti: Passata di pomodoro (98%), cipolla, olio extravergine di oliva, sale, zucchero di canna, basilico e peperoncino.

Formato bottiglia: 410 g – vaso in vetro

Pezzi per cartone: 12

Descrizione: Una volta ottenuta la passata di pomodoro, prepariamo il soffritto e lasciamo cucinare per circa 20 minuti a basse temperature per mantenere inalterate le sostanze organolettiche della materia prima e del prodotto finale.

Dopo il confezionamento 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, con un retrogusto di basilico fresco.

Suggerimenti per l'uso: versare direttamente sulla pasta appena scolata o scaldare prima per 2/3 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	154 kJ
Energy	37 kcal
Grassi (Fat)	0,7 g
- di cui saturi (Saturates)	0,1 g
Carboidrati (Carbohydrate)	6,1 g
- di cui zuccheri (Sugars)	6,0 g
Fibre (Fibre)	1,5 g
Proteine (Protein)	0,9 g
Sale (Salt)	0,2 g

