

# *ciliegino al naturale*

CHERRY TOMATOES IN BRINE

  
*prodotto in Italia con passione*



  
*Donna Francesca*  
ITALIAN FLAVOURS



**CULTIVAR:** Pomodoro ciliegino  
**INGREDIENTI:** Pomodorino ciliegino, acqua, sale  
**AREA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE:** Puglia, Italia  
**PERIODO DI RACCOLTA:** Agosto  
**TECNICA DI RACCOLTA:** Manuale  
**SELEZIONE:** Selezione manuale del frutto

*Caratteristiche fisico-chimiche*

**COLORE:** Rosso pomodoro

**CALIBRO:** Piccolo

**CONSISTENZA:** Semiduro

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:** In un luogo fresco e asciutto a temperatura da +6°C a +14°C, al riparo dalla luce e da fonti di calore. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero a +4°C e da utilizzare entro 2-3 giorni.

**SHELF LIFE:** 24 Mesi

**CONFEZIONI:** Vaso in vetro: peso netto 500g, peso scocciato 300g.

**UTILIZZO:** Adatto ai più diffusi usi gastronomici come condimento per primi e secondi e prodotti da forno.

**NOTE DI PRODUZIONE:** Il pomodoro ciliegino fresco viene selezionato e privato del peduncolo tramite operazioni manuali, a poche ore dalla raccolta in campo. Lavato con acqua corrente, viene adagiato nei vasi in vetro ai quali viene aggiunta una salamoia composta da acqua e sale. I vasi, chiusi con tappi ermetici di metallo, vengono pastorizzati e raffreddati a temperatura ambiente.



**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Il pomodoro ciliegino conserva intatte le caratteristiche organolettiche tipiche del pomodoro ciliegino, grazie alla lavorazione semplice e immediata. L'assenza totale di conservanti e di aromi consentono la degustazione di un prodotto dal sapore dolce e fresco.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g  
NUTRITIONAL VALUES FOR 100g

Energia (Energy) 65,8 kJ - 15,7 kcal

Grassi (Fat) 0,58 g

di cui ac. grassi saturi

(Saturated fat) 0,15 g

Carboidrati (Carbohydrate) 1,91 g

di cui zuccheri (Sugars) 1,07 g

Fibre (Dietary fiber) 0,84 g

Proteine (Protein) 1,14 g

Sale (Salt) 1,4 g