



passata
di pomodoro
TOMATO SAUCE

prodotto in Italia con passione


Donna Francesca
ITALIAN FLAVOURS



CULTIVAR: Pomodorino tondo
INGREDIENTI: Pomodorino tondo, 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: Medio
CONSISTENZA DELLA PASSATA: Vellutata

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 da 690 gr - Vaso in vetro da 420 gr

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

NOTE DI PRODUZIONE: Il pomodoro tondo fresco viene selezionato e privato del peduncolo tramite operazioni manuali, a poche ore dalla raccolta in campo. Lavato con acqua corrente viene sbollentato e passato. Alla passata viene aggiunto del sale e confezionata, senza che questa sia entrata in contatto con l'aria esterna. I vasi, chiusi con tappi ermetici di metallo, vengono pastorizzati e raffreddati a temperatura ambiente.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: La passata di pomodoro tondo conserva intatte le caratteristiche organolettiche tipiche della passata, 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)	109,1 kJ 25,8 kcal
Grassi (Fat)	0,2 g
di cui ac. grassi saturi (Saturated fat)	0 g
Carboidrati (Carbohydrate)	4,5 g
di cui zuccheri (Sugars)	4,5 g
Fibre (Dietary fiber)	0,6 g
Proteine (Protein)	1,2 g
Sale (Salt)	0,5 g