



pomodori
pelati a mano
HAND PEELED TOMATOES

prodotto in Italia con passione





CULTIVAR: Pomodoro oblungo
INGREDIENTI: Pomodoro pelato a mano
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: Morbida

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 sgocciolato 450g.

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

NOTE DI PRODUZIONE: Il pomodoro oblungo fresco viene selezionato e privato del peduncolo tramite operazioni manuali, a poche ore dalla raccolta in campo. Lavato con acqua corrente viene sbollentato e privato manualmente della buccia. Adagiato in vasi di vetro, chiusi con tappi ermetici di metallo, viene pastorizzato e raffreddato a temperatura ambiente.



NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il pomodoro oblungo conserva intatte le sue proprie caratteristiche organolettiche, 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) | 88,4 kJ - 21,2 kcal |
| Grassi (Fat) | 1,05 g |
| di cui ac. grassi saturi | |
| (Saturated fat) | 0,25 g |
| Carboidrati (Carbohydrate) | 2,12 g |
| di cui zuccheri (Sugars) | 1,22 g |
| Fibre (Dietary fiber) | 0,9 g |
| Proteine (Protein) | 1,27 g |
| Sale (Salt) | 1,1 g |