

PASSATA DI DATTERINO BIOLOGICA

Scheda tecnica prodotto		
DENOMINAZIONE	passata di pomodoro datterino biologica "Comacchio"	
INGREDIENTI	Solo Pomodoro Datterino varietà "Cesarino" coltivato con metodo biologico nella Valle del Mezzano (raccolto 2017)	
ANALISI SENSORIALE	COLORE	rosso intenso tipico del pomodoro maturo
	ASPETTO	semidenso
	AROMA	aroma tipico del pomodoro fresco
	SAPORE	gusto dolce e fresco, tipico del pomodoro appena raccolto
CERTIFICATO DI CONFORMITA' N.	08-04935-0002	
CODICE OPERATORE BIOLOGICO	N. 41588	
ENTE CERTIFICATORE	Suolo e Salute s.r.l. (IT-BIO-004)	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO	Energia	182 Kj / 43 Kcal
	Grassi (g)	0,4
	di cui acidi grassi saturi (g)	0,0
	Carboidrati (g)	7,3
	di cui zuccheri (g)	7,3
	Proteine (g)	2,0
	Sale (g)	0,0
PARAMETRI CHIMICI	pH < 4,2	
ALLERGENI	-	
OGM	OGM FREE	
TRATTAMENTO TERMICO	Pastorizzazione	
SHELFLIFE	36 MESI	
STOCCAGGIO	Stoccaggio a temperatura ambiente. Conservare al riparo dalla luce. Una volta aperto conservare in frigorifero per massimo 4-5 giorni.	
IMBALLAGGIO PRIMARIO	TIPOLOGIA	vaso
	MATERIALE	vetro
	UNITA' DI VENDITA	290g, 540g, 1020g.
IMBALLAGGIO SECONDARIO	MATERIALE	plastica termorestringente
	NUMERO UNITA' DI VENDITA	6 x 290g, 6 x 540g, 4 x 1020g
	MISURE (lung. x largh. x altezza) [mm]	210x140x115 (290g), 230x155x168 (540g), 220x220x165 (1020g)
	PESO PER CONFEZIONE	2,90 Kg (290g), 4,70 Kg (540g), 5,80 Kg (1020g)