

PASSATA DI POMODORO "SICCAGNU"

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Entrotterra Siciliano - Madonie

DESCRIZIONE

Prodotto preparato da pomodori freschi, a giusto grado di maturazione, selezionati manualmente. Il processo di preparazione prevede una fase di lavaggio e cernita del pomodoro fresco, seguita da scottatura e triturazione, estrazione del succo tramite passaggio in passatrice, ed immediato riempimento a caldo, in bottiglia di vetro e successivo passaggio alla sterilizzazione tramite bollitura in acqua. In tutto il processo non viene utilizzato alcun additivo chimico o conservante. Il pomodoro Siccagnu è ricco di Vitamina A, Vitamina C ed in particolare di antiossidanti come il Licopene, in grado di contrastare i radicali liberi.

INGREDIENTI

Pomodoro Siccagnu

PARAMETRI FISICI

Peso netto: 650 g – Bottiglia vetro 66 cl

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100gr di prodotto)

Valore energetico 111 KJ / 26 kcal

Grassi 0,1 g

Carboidrati 4,60 g

Fibre 1,5 g

Proteine 1,70 g



MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche se conservato in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e calore. Una volta aperto il prodotto si conserva in frigorifero per 4/5 giorni.

PERIODO DI CONSERVAZIONE

36 mesi

