

## SALSA PRONTA DI POMODORO "SICCAGNU"

### PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Entroterra 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, cottura della passata 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 (98%), olio extra vergine di oliva, sale, basilico, cipolla, zucchero, peperoncino.

### PARAMETRI FISICI

Peso netto: 410 g – Bottiglia vetro 42 cl

### VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100gr di prodotto)

Valore energetico 148 KJ / 35 kcal

Grassi 0,6 g

Carboidrati 6,03 g

Fibre 1,5 g

Proteine 1,28 g

Sale 0,07 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

