VERRIGNI
ANTICO PASTIFICIO ROSETANO DAL 1898

Scheda prodotto
POMODORI PELATI

Tipologia	Pomodori pelati in salamoia
Denominazione	Pomodori Pelati – Formato 3 kg – Peso netto: 3 kg
Ingredienti	Pomodoro tipo lungo 75%, acqua, sale
Zona di produzione	Prodotto ottenuto da pomodori provenienti da coltivazioni aziendali
Caratteristiche degli orti	Altitudine: 200 metri s.l.m. Esposizione: Sud-Est – Est Natura del suolo: di medio impasto calcareo Sistema di allevamento: verticale Densità: 10.000 piante per ettaro Resa per ettaro: 600 quintali con raccolta manuale
Bacche impiegate	Pomodori tipo lungo privati delle bucce
Classificazione	Pomodori pelati coltivati a Loreto Aprutino (PE)
Processo di trasformazione	Cernita e lavaggio delle bacche, mondatura, pelatura, confezionamento (riempimento dei barattoli di vetro), sterilizzazione dei barattoli mediante bagnomaria a fuoco indiretto per 60 minuti.
Modalità di conservazione	Luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti luminose 36 mesi per confezione chiusa 7 giorni in frigorifero per confezione aperta
Modalità di trasporto	Temperatura ambiente, senza stress termici
Informazioni sugli allergeni	**IL PRODOTTO È PRIVO DI:** • Cereali o prodotti a base di cereali contenenti glutine • Uova o prodotti a base di uova • Latte e prodotti a base di latte • Crostacei e prodotti derivati • Soia e prodotti derivati • Arachidi e prodotti derivati • Noci, nocciole, mandorle ecc. e prodotti derivati • Sedano e prodotti derivati • Senape e prodotti derivati • Sesamo e prodotti derivati

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valori medi	**per 100 g**
Energia	105 kJ / 25 kcal
Grassi	0 g
Carboidrati	4,0 g
Proteine	1,4 g

Antico pastificio rosetano srl • Via Salara, 9 64026 Roseto degli Abruzzi - TE • tel. +39 085.8990178 fax +39 085.8930169 • P. IVA 01671370672
info@verrigni.com www.verrigni.com