



ALIMENTARE  
SECCO

LINEA ROSSA

# POMODORO POLPA BIG CHEF KG.4,1X3

**bigchef**<sup>®</sup>  
cateringgross



**CODICE**  
01267

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Polpa fine di pomodoro, in pezzi fini di forma piuttosto regolare, ottenuta da pomodori selezionati, pelati, estrusi e miscelati con succo, previa eliminazione di ogni materiale estraneo.

Origine prodotto: Italia

## INGREDIENTI

Pomodoro (circa 70%), succo di pomodoro (30% circa), correttore di acidità, acido citrico (quanto basta secondo buona tecnica industriale, max 0,20% - origine UE)

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso vivo, caratteristico di pomodoro sano e raccolto al giusto grado di maturazione.

Odore e sapore: fresco caratteristico del pomodoro, senza odori e sapori anomali.

Aspetto: polpa fine in pezzi distinguibili, di buona consistenza, praticamente esente da materiale estraneo di ogni genere.

## SHELF LIFE

24 mesi

## UTILIZZO E CONSERVAZIONE

Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni

*Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.*



[www.marchispa.it](http://www.marchispa.it)