MONCADA
SELEZIONE

ORIGINE DEL POMODORO
ITALIA

100%
ITALIANO

Passata di pomodoro - **3kg**
Tomato puree
vaso in vetro / *glass vase*

La Passata di pomodoro da 3 Kg Moncada Selezione è solo polpa di pomodoro rosso e sale. Una polpa fine, densa e corposa frutto di un'accurata selezione e di un processo attento (e minimo) di lavorazione e cottura.
Lascia intatto il gusto pieno del pomodoro ed è ideale per essere utilizzata come base per tutto ciò che la fantasia suggerisce a chef, cuochi e pizzaioli che non si accontentato di soluzioni scontate. In cottura non rilascia liquidi in eccesso, mantiene caratteristiche e promesse.

3 Kg tomato puree Moncada Selection is just red tomato pulp and salt. It comes from careful selection, processing and cooking. Tomato taste is intact and complete. It can be used for everything imagination suggests to courageous chefs and pizza makers. While cooking, the tomato puree doesn't release liquids. It keeps its characteristics and promises.

IT - Ingredienti: Pomodoro 99%, sale. Tenere lontano da fonti di luce e di calore. Dopo l'apertura tenere il prodotto nel frigo e usare entro 2/3 giorni. **Origine del pomodoro Italia - 100% pomodoro siciliano**

UK - Ingredients: *Tomato 99%, salt. Keep away from light and heat. Once opened, keep refrigerated and consume within 2/3 days.*
Origin: Italy - 100% sicilian tomato

Dichiarazione Nutrizionale per 100g di Prodotto /
Nutrition facts serving size 100g

Energia / Energy	**213 KJ / 50 Kcal**
Grassi/ Fat	**0,2 g**
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	**0,1 g**
Carboidrati / Carbohydrate	**8,6 g**
di cui zuccheri / of which sugars	**7,0 g**
Fibre / Fiber	**2,5 g**
Proteine / Protein	**1,6 g**
Sale / Salt	**0,6 g**

PALLETTIZZAZIONE SALSA DI **POMODORO** DA **3kg**

PEDANA ITALIA
epal **80x120**
pezzi per pallet: **180**
pezzi per strato: **45**
peso: **763 kg**
altezza: **122 cm**

PEDANA ESTERO
epal **80x120**
pezzi per pallet: **180**
pezzi per strato: **45**
peso: **763 kg**
altezza: **122 cm**

PRODOTTO IN SICILIA • MADE IN SICILY •