

69241 – Polpa di pomodoro

Descrizione

Prodotta con solo pomodoro fresco 100% italiano, la nostra polpa di Pomodoro racchiude tutta l'arte della produzione agricola campana. Con il suo intenso colore rosso è il condimento ideale da abbinare ai piatti della tradizione mediterranea.

Descrizione breve

Prodotta con solo pomodoro fresco 100% italiano, la nostra polpa di Pomodoro racchiude tutta l'arte della produzione agricola campana. Con il suo intenso colore rosso è il condimento ideale da abbinare ai piatti della tradizione mediterranea.

Partner - Produttore

Locanda Italia ha selezionato De Clemente Conserve, azienda campana che opera nel settore delle conserve alimentari da oltre 50 anni. La famiglia De Clemente tuttora dirige l'Azienda e segue con cura tutte le fasi di lavorazione al fine di realizzare prodotti di estrema qualità. L'Azienda si avvale di un sistema qualità di autocontrollo certificato secondo gli standards internazionali ISO 22005, ISO 9001, BRC e IFS e possiede certificati di conformità per produzioni Biologiche, JAS, KOSHER e HALAL. De Clemente si impegna a sviluppare e gestire il proprio business attraverso un comportamento attento alla sostenibilità ambientale e alla responsabilità sociale, comprovato dall'ottenimento della certificazione etica SMETA.

Condizioni di conservazione e modalità d'impiego

Conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.

Dopo l'apertura conservare in frigorifero in un contenitore per alimenti e consumare entro 3 o 4 giorni.

Dichiarazione nutrizionale media per 100 g

VALORE ENERGETICO – 97 kj / 23 Kcal

GRASSI – 0,5 g

di cui: ACIDI GRASSI SATURI – 0,0 g

CARBOIDRATI – 3,0 g

di cui: ZUCCHERI – 3,0 g

FIBRE – 0,9 g

PROTEINE – 1,2 g

SALE – 0,08 g

Ingredienti

Polpa di pomodoro, succo di pomodoro, sale, correttore di acidità: acido citrico.

Formato

400 g (peso sgocciolato 240 g)