

POLPA DI POMODORO BAG IN BOX 10 KG



CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di pomodori freschi sani, maturi, ben lavati, pelati, tagliati a pezzettini, addizionata con succo di pomodoro portato alla concentrazione desiderata e sottoposto a processo di riempimento in sacco asettico Bag in Box formato 10 Kg con tappo richiudibile. Prodotto in Italia con pomodori italiani

PACKAGING

Imballo primario:

Sacco asettico Bag in Box da 10 Kg con tappo richiudibile

Imballo secondario:

cartone contenente 1 sacco asettico

Imballo spedizione:

3 o 4 strati per 24 cartoni per strato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore:

tipico di pomodoro fresco, caratteristico del pomodoro sano e maturo, esente da note sgradevoli

Sapore:

fresco, dolce, nessun retrogusto, esente da note sgradevoli

Colore:

rosso vivo, esente da punti neri o di colore diverso da quello del pomodoro sano ed a giusta maturazione

Consistenza:

granulosa, omogenea, densa

Consigliato per:

base per pizza, pasta. Utilizzato tal quale, o per la preparazione di sughi o altri prodotti gastronomici



CARLO MANZELLA & C. S.R.L.

Via Borgonovo, 71
29015 Castel San Giovanni
Piacenza - Italia
Tel. 0523.842819
Fax 0523.844144
carlomanzella@libero.it
www.carlomanzella.it



CRUSHED PEELED TOMATOES BAG IN BOX 10 KG

COMMODITY CLASSIFICATION

Product obtained from fresh tomatoes, healthy, ripe, well washed, peeled, extruded, enriched with concentrated tomato juice at desired concentration and aseptically filled in 10 Kg Bag in Box with resealable cap. Produced in Italy with Italian tomatoes

PACKAGING

Primary packaging:

aseptic Bag in Box 10 Kg with resealable cap

Secondary packaging:

carton containing 1 aseptic bag

Shipment packing:

3 or 4 layers for 24 packs per layer on pallet

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Flavor:

typical of fresh tomatoes, characteristic of the healthy and ripe tomato, no disagreeable notes

Taste:

fresh, sweet, no disagreeable notes

Color:

bright red color of the healthy and ripe tomato

Texture:

grainy, rustic, homogeneous, dense

Recommended for:

ideal base for pizza, pasta. It can be used as well as, and possibly after flavoured with olive oil and/or spices, in the preparation of sauces or other food products



PULPE DE TOMATES BAG IN BOX FORMAT 10 KG

CLASSIFICATION MERCEOLOGIQUE

Produit obtenu par la transformation de tomates fraîches saines, mûres, bien lavées, épluchées, coupées en petits morceaux avec l'enrichissement de jus concentré de tomate à la concentration souhaitée et soumise au processus de remplissage dans le sac aseptique de 10 Kg avec bouchon refermable. Fabriqué en Italie avec des tomates italiennes

PACKAGING

Emballage primaire:

sac aseptique de 10 Kg avec bouchon refermable

Emballage secondaire:

carton contenant 1 sac aseptique

Emballage d'expédition:

3 ou 4 couches pour 24 colis palettisés pour couche

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

Odeur:

typique de la tomate fraîche, caractéristique de la tomate saine et mûre, sans notes désagréables

Goût:

fraîs, doux, sans aucun arrière-goût, sans notes désagréables

Coleur:

rouge brillant, typique de la tomate fraîche

Consistance:

granuleuse, dense, homogène

Conseillé pour:

base idéale pour pizza, pâtes. Généralement utilisée telle qu'elle est, elle peut-être après aromatisée avec des herbes et des épices utilisée pour la préparation de sauces ou d'autres produits alimentaires



ZERKLEINERTE GESCHÄLTE TOMATEN IM 10 KG BEUTEL

GÜTEKLASSIFIKATION

Gesundes Tomatenfruchtfleisch, geerntet zum richtigen Reife-Zeitpunkt und in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften bearbeitet, zusätzlich mit teilkonzentriertem Tomatensaft vermischt, gebracht und in einer 10 Kg Beutel mit Schraubverschluss abgefüllt. Made in Italy mit italienischen Tomaten

PACKAGING

Primärverpackung:

Beutel mit Schraubverschluss

Sekundärverpackung:

karton mit 1 beuteln

Versandverpackung:

3 oder 4 Schichten für 24 Verpackungen je Schicht

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aroma:

typisches Aroma frischer Tomaten, Charakteristiken der Tomaten, gesund und reif. Frei von unangenehmen Eigenschaften

Geschmack:

frischer, süßer Geschmack, kein Nachgeschmack, frei von unangenehmen Eigenschaften

Farbe:

leuchtendes rot, keine schwarzen Punkte oder andere Farben die sich von gesunden Tomaten unterscheiden, sowie die richtige Reife

Konsistenz:

homogen, dickflüssig

Verwendungsempfehlung:

Grundlage für Pizza, Pasta. Im Allgemeinen verwendet, indem man noch gegebenenfalls mit Kräutern und Gewürzen zur Herstellung von Saucen und anderen Nahrungsmitteln nachwürzt