



PASSATA CON BASILICO gr. 350

FATTA SECONDO TRADIZIONE

INGREDIENTI: Pomodorino Buttiglieddru 97%

Basilico Fresco tritato

Sale fino

ANALISI SENSORIALE:

Colore: Rosso brillante

Aspetto: Semidenso

Aroma: Tipico pomodoro fresco

Sapore: Leggermente dolce

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 gr.):

Valore energetico	158 Kj - 38 Kcal
Grassi	0,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,03 g
Carboidrati	8,9 g
di cui zuccheri	4,8 g
Proteine	1,6 g
Sale	0,07 g

REQUISITI MICROBIOLOGICI:

Stafilococcus aureus	Assente
Carica batterica totale	< 100 ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	Assente
Lieviti e muffe	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente
Salmonella	Assente

IMBALLAGGIO:

Vaso vetro
Cartone/blister da 12 unità
Fila da 15 cartoni (180 pezzi)
Pallet da 120 cartoni
(8Fx15Cx12U=1440 pezzi)
Peso 720 kg. Misure 120x80x135h



CARATTERISTICHE FISICHE:

Parametri chimici	pH <4,2
Allergeni	/
OGM	Free
Glutine	Free
Trattamento	Pastorizzazione
Shelflife	24 mesi
Stoccaggio	A temperatura ambiente. Conservare al riparo dalla luce. Una volta aperto conservare in frigorifero per 4-5 giorni.



SALSA CHEF gr. 500

FATTA SECONDO TRADIZIONE

INGREDIENTI: Pomodorino Buttiglieddru 93%, Olio extravergine d'oliva delle colline di sant'oliva Licata, Carote, Sedano, Prezzemolo, Sale, Zucchero, Aglio.

ANALISI SENSORIALE:

Colore: Arancio brillante

Aspetto: Denso

Aroma: Tipico salsa fresca

Sapore: Leggermente dolce

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 gr.):

Valore energetico	230,27 Kj - 55 Kcal
Grassi	3,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,8 g
Carboidrati	4,1 g
di cui zuccheri	2,9 g
Proteine	1,5 g
Sale	1,1 g

REQUISITI MICROBIOLOGICI:

Stafilococcus aureus	Assente
Carica batterica totale	< 100 ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	Assente
Lieviti e muffe	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente
Salmonella	Assente

IMBALLAGGIO:

Vaso vetro
Cartone/blister da 12 unità (6 kg)
Fila da 12 cartoni (144 pezzi)
Pallet da 120 cartoni
(8Fx12Cx12U=1152 pezzi)
Peso 650 kg. Misure 120x80x95h



CARATTERISTICHE FISICHE:

Parametri chimici	pH <4,2
Allergeni	Presenza di sedano e derivati
OGM	Free
Glutine	Free
Trattamento	Pastorizzazione
Shelflife	24 mesi
Stoccaggio	A temperatura ambiente. Conservare al riparo dalla luce. Una volta aperto conservare in frigorifero per 4-5 giorni.



PASSATA CHEF gr. 350

FATTA SECONDO TRADIZIONE

INGREDIENTI: Pomodorino Buttiglieddru 97%, Basilico Fresco a foglie, Sale fino, Olio extravergine d'oliva delle colline di sant'oliva Licata

ANALISI SENSORIALE:

Colore: Rosso brillante

Aspetto: Semidenso

Aroma: Tipico pomodoro fresco

Sapore: Leggermente dolce

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 gr.):

Valore energetico	158 Kj - 38 Kcal
Grassi	0.2 g
di cui acidi grassi saturi	0,03 g
Carboidrati	8,9 g
di cui zuccheri	4,8 g
Proteine	1,6 g
Sale	0,07 g

REQUISITI MICROBIOLOGICI:

Stafilococcus aureus	Assente
Carica batterica totale	< 100 ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	Assente
Lieviti e muffe	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente
Salmonella	Assente

IMBALLAGGIO:

Vaso vetro
Cartone/blister da 12 unità
Fila da 15 cartoni (180 pezzi)
Pallet da 120 cartoni
(8Fx15Cx12U=1440 pezzi)
Peso 720 kg. Misure 120x80x135h



CARATTERISTICHE FISICHE:

Parametri chimici	pH <4,2
Allergeni	/
OGM	Free
Glutine	Free
Trattamento	Pastorizzazione
Shelflife	24 mesi
Stoccaggio	A temperatura ambiente. Conservare al riparo dalla luce. Una volta aperto conservare in frigorifero per 4-5 giorni.



PASSATA CON PEZZETTONI gr. 500

FATTA SECONDO TRADIZIONE

INGREDIENTI: Pomodorino Buttiglieddru 89%
Basilico Fresco
Sale fino

ANALISI SENSORIALE:

Colore: Rosso brillante
Aspetto: Semidenso
Aroma: Tipico pomodoro fresco
Sapore: Leggermente dolce

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 gr.):

Valore energetico	158,2 Kj - 37,81 Kcal
Grassi	0.7 g
di cui acidi grassi saturi	01 g
Carboidrati	5,2 g
di cui zuccheri	5,1 g
Proteine	1,1 g
Sale	0,3 g

REQUISITI MICROBIOLOGICI:

Stafilococcus aureus	Assente
Carica batterica totale	< 100 ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	Assente
Lieviti e muffe	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g
Salmonella	Assente

IMBALLAGGIO:

Vaso vetro
Cartone/blister da 12 unità (6 kg)
Fila da 12 cartoni (144 pezzi)
Pallet da 120 cartoni
(8Fx12Cx12U=1152 pezzi)
Peso 650 kg. Misure 120x80x95h



CARATTERISTICHE FISICHE:

Parametri chimici	pH <4,5
Allergeni	/
OGM	Free
Glutine	Free
Trattamento	Pastorizzazione
Shelflife	24 mesi
Stoccaggio	A temperatura ambiente. Conservare al riparo dalla luce. Una volta aperto conservare in frigorifero per 4-5 giorni.



PASSATA CON PEZZETTONI gr. 680

FATTA SECONDO TRADIZIONE

INGREDIENTI: Pomodorino Buttiglieddru 89%
Basilico Fresco
Sale fino

ANALISI SENSORIALE:

Colore: Rosso brillante
Aspetto: Semidenso
Aroma: Tipico pomodoro fresco
Sapore: Leggermente dolce

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 gr.):

Valore energetico	158,2 Kj - 37,81 Kcal
Grassi	0.7 g
di cui acidi grassi saturi	01 g
Carboidrati	5,2 g
di cui zuccheri	5,1 g
Proteine	1,1 g
Sale	0,3 g

REQUISITI MICROBIOLOGICI:

Stafilococcus aureus	Assente
Carica batterica totale	< 100 ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	Assente
Lieviti e muffe	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g
Salmonella	Assente

IMBALLAGGIO:

Vaso vetro
Cartone/blister da 12 unità (8 kg)
Fila da 12 cartoni (144 pezzi)
Pallet da 120 cartoni
(8Fx12Cx12U=1152 pezzi)
Peso 768 kg. Misure 120x80x95h



CARATTERISTICHE FISICHE:

Parametri chimici	pH <4,5
Allergeni	/
OGM	Free
Glutine	Free
Trattamento	Pastorizzazione
Shelflife	24 mesi
Stoccaggio	A temperatura ambiente. Conservare al riparo dalla luce. Una volta aperto conservare in frigorifero per 4-5 giorni.



PASSATA RUSTICA kg 3

FATTA SECONDO TRADIZIONE

INGREDIENTI: Pomodorino Buttiglieddru 97%
Basilico Fresco
Sale fino

ANALISI SENSORIALE:

Colore: Rosso brillante
Aspetto: Semidenso
Aroma: Tipico pomodoro fresco
Sapore: Leggermente dolce

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per 100 gr.):

Valore energetico	158,2 Kj - 37,81 Kcal
Grassi	0,7 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	0,1 g
Carboidrati	5,2 g
<i>di cui zuccheri</i>	5,1 g
Proteine	1,1 g
Sale	0,3 g

REQUISITI MICROBIOLOGICI:

Stafilococcus aureus	Assente
Carica batterica totale	< 100 ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	Assente
Lieviti e muffe	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g
Salmonella	Assente

IMBALLAGGIO:

Vaso vetro
Cartone da 2 unità (7 kg)
Fila da 24 cartoni (48 pezzi)
Pallet da 192 cartoni
(4Fx24Cx2U=192 pezzi)
Peso 600 kg. Misure 120x80x160h

CARATTERISTICHE FISICHE:

Parametri chimici	pH <4,5
Allergeni	/
OGM	Free
Glutine	Free
Trattamento	Pastorizzazione
Shelflife	24 mesi
Stoccaggio	A temperatura ambiente. Conservare al riparo dalla luce. Una volta aperto conservare in frigorifero per 4-5 giorni.