

POLPA DI POMODORO BAG IN BOX 5 KG X2



CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di pomodori freschi sani, maturi, ben lavati, pelati, tagliati a pezzettini, addizionati con succo di pomodoro portato alla concentrazione desiderata e sottoposto a processo di riempimento in sacco asettico Bag in Box formato 5 Kg. Prodotto in Italia con pomodori italiani

PACKAGING

Imballo primario:

sacco asettico Bag in Box da 5 Kg

Imballo secondario:

cartone contenente 2 sacchetti asettici

Imballo spedizione:

10 strati per 8 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:

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 5 KG X 2

COMMODITY CLASSIFICATION

Diced tomato pulp in concentrated tomato juice prepared by processing fresh, sound and ripe tomatoes well washed, peeled, extruded, enriched with concentrated tomato juice at desired concentration and aseptically filled in 5 Kg x2 Bag in Box. Produced in Italy with Italian tomatoes

PACKAGING

Primary packaging:

2 Aseptic Bag of 5 Kg each

Secondary packaging:

Carton containing 2 Aseptic bag

Shipment packing:

10 layers for 8 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. Used as well as, and in the preparation of sauces or other food products



PULPE DE TOMATES BAG IN BOX FORMAT 5 KG X2

CLASSIFICATION MERCEOLOGIQUE

Produit obtenu par la transformation de tomates fraîches saines, mures, 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 5 Kg en box. Fabriqué en Italie avec des tomates italiennes

PACKAGING

Emballage primaire:

2 sacs aseptiques de 5 Kg chacun

Emballage secondaire:

Carton contenant 2 sacs aseptiques

Emballage d'expédition:

10 couches pour 8 colis palettisés pour couche

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

Odeur:

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

Goût:

frais, 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 aromatisation avec des herbes et des épices utilisée pour la préparation de sauces ou d'autres produits alimentaires



ZERLEINERTE GESCHÄLTE TOMATEN IN 2X 5 KG BEUTELN

GÜTEKLASSIFIKATION

Produkt erhalten aus dem Saft von gesunden, gereiften Tomaten, gut gewaschen, geschält, in kleine Stücke geschnitten, durch teilkonzentrierten Tomatensaft bereichert und im Karton in 2X 5 Kg Beuteln abgefüllt. Made in Italy mit italienischen Tomaten

PACKAGING

Primärverpackung:

5 Kg Beutel

Sekundärverpackung:

Karton mit 2 Beuteln

Versandverpackung:

10 Schichten für 8 Kartons 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