

DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO IN SCATOLA FORMATO 2.2 KG



CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA

Prodotto ottenuto dal succo di pomodori sani, maturi, ben lavati, privati di bucce e semi, evaporato in impianti in continuo alla concentrazione desiderata e sottoposto a processo di riempimento in scatola da 2.2 kg. Prodotto in Italia con pomodori italiani

PACKAGING

Imballo primario:

scatola in banda stagnata formato 2.2 Kg

Imballo secondario:

6 pezzi per fardello termoretraibile

Imballo spedizione:

10 o 12 strati per 5 fardelli termoretraibili pallettizzati per strato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore:

tipico di pomodoro fresco, caratteristico del pomodoro sano e maturo

Sapore:

fresco, dolce, nessun retrogusto

Colore:

rosso vivo, tipico del pomodoro

Consistenza:

omogenea, densa

Consigliato per:

base ideale per il ketchup o sughì



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



TOMATO PASTE IN FORMAT CAN 2.2 KG

COMMODITY CLASSIFICATION

Product obtained from juice of tomatoes, healthy, ripe, well washed, peeled, seedless, evaporated to the concentration desired and filled in metal can format 2.2 Kg. Produced in Italy with Italian tomatoes

PACKAGING

Primary packaging:

can jar format 2.2 Kg

Secondary packaging:

6 units per shrink-wrapped pack

Shipment packing:

10 or 12 layers for 5 shrink-wrapped packs per layer on pallet

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Flavor:

typical of fresh tomatoes, characteristic of the healthy and ripe tomato

Taste:

fresh, sweet, no disagreeable notes

Color:

bright red color of the healthy and ripe tomato

Texture:

homogeneous, dense

Recommended for:

ideal base for ketchup and sauces



DOUBLE CONCENTRÉ DE TOMATES EN BOÎTE EN MÉTAL FORMAT 2.2 KG

CLASSIFICATION MERCEOLOGIQUE

Produit obtenu à partir du jus de tomates saines, mûres, bien lavées, privées des peaux et des pépins, évaporées en continu à la concentration souhaitée et soumis au processus de remplissage dans une boîte de 2.2 Kg. Fabriqué en Italie avec des tomates italiennes

PACKAGING

Emballage primaire:

boîte en métal format 2.2 Kg

Emballage secondaire:

6 pièces pour pack thermorétractable

Emballage d'expédition:

10 ou 12 couches pour 5 colis thermorétractables palettisés pour couche

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

Odeur:

typique de la tomate fraîche, caractéristique de la tomate saine et mûre

Goût:

frais, doux, sans aucun arrière-goût

Coleur:

rouge brillant, typique de la tomate fraîche

Consistance:

dense, homogène

Conseillé pour:

base idéale pour ketchup et sauces



TOMATENMARK ZWEIFACH KONZENTRIERT IN WEIßBLECH-DOSE 2.2 KG

GÜTEKLASSIFIKATION

Produkt erhalten aus dem Saft von gesunden, gereiften Tomaten, gut gewaschen, geschält und entkernt, in Durchlaufanlagen auf die gewünschte Konzentration gebracht und in einer 2.2 Kg Dose abgefüllt. Made in Italy mit italienischen Tomaten

PACKAGING

Primärverpackung:

Weißblech-Dosen von 2.2 kg

Sekundärverpackung:

6 Stück pro Verpackung

Versandverpackung:

10 oder 12 Schichten für 5 Verpackungen, Schicht palettiert, Schrumpferverpackung

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aroma:

typisches Aroma frischer Tomaten, Charakteristiken gesunder, gereifter Tomaten

Geschmack:

frischer, süßer Geschmack, kein Nachgeschmack

Farbe:

intensivrot typisch für Tomaten

Konsistenz:

homogen, dickflüssig

Verwendungsempfehlung:

ideale Basis für Ketchup oder Soßen