

POLPA FINE DI POMODORO IN SCATOLA FORMATO 3 KG



CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA

Polpa di pomodoro sano, raccolto al giusto grado di maturazione e lavorato in conformità con le norme vigenti in materia, addizionata con succo di pomodoro portato alla concentrazione desiderata. Prodotto in Italia con pomodori italiani

PACKAGING

Imballo primario:
scatola in banda stagnata formato 3 Kg

Imballo secondario:
6 pezzi per fardello termoretraibile

Imballo spedizione:
9 o 10 strati per 5 fardelli termoretraibili
pallettizzati 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. Generalmente utilizzato tal quale, eventualmente dopo aromatizzazione con erbe e spezie 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



FINE CRUSHED PEELED TOMATOES IN FORMAT CAN 3 KG

COMMODITY CLASSIFICATION

Tomato pulp harvest at the right stage of ripeness and processed in accordance with the current food laws, mixed with concentrated tomato juice at desired concentration. Produced in Italy with Italian tomatoes

PACKAGING

Primary packaging:
can jar format 3 Kg

Secondary packaging:
6 units per shrink-wrapped pack

Shipment packing:
9 or 10 layers for 5 shrink-wrapped 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 FINE DE TOMATES EN BOÎTE EN MÉTAL FORMAT 3 KG

CLASSIFICATION MERCEOLOGIQUE

Pulpe de tomates de bonne récolte au bon niveau de maturité et traitées en conformité avec les règles en vigueur, mélangés avec jus concentré de tomate à la concentration souhaitée. Fabriqué en Italie avec des tomates italiennes

PACKAGING

Emballage primaire:
boîte en metal format 3 Kg

Emballage secondaire:
6 pièces pour pack thermorétractable

Emballage d'expédition:
9 ou 10 couches pour 5 colis thermorétractables palettisés pour couche

PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES

Odeur:
typique de la tomate fraîche, caractéristique de la tomate saine et mature, 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



FEIN-GEHACKTE GESCHÄLTE TOMATEN IN WEIBLECH-DOSE 3 KG

GÜTEKLASSIFIKATION

Gesundes Tomatenfruchtfleisch, geerntet zum richtigen Reife-Zeitpunkt und in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften bearbeitet, zusätzlich mit teilkonzentriertem Tomatensaft vermischt. Made in Italy mit italienischen Tomaten

PACKAGING

Primärverpackung:
Weißblech-Dosen von 3 kg

Sekundärverpackung:
6 Stück pro Verpackung

Versandverpackung:
9 oder 10 Schichten für 5 Verpackungen, Schicht palettiert, Schrumpfverpackung

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