



FICHE TECHNIQUE LA TOMATINA

Réf info : T38 01 600

Créée le : 19.04.12 (JC)
Révisée le : 22.02.19 (3) (CBA)
Page 1 / 1

DESCRIPTION

Sauce cuisinée prête à l'emploi, élaborée uniquement à partir de tomates fraîches italiennes récoltées à maturité (au mois d'août) et transformées sur le lieu de cueillette. Belle apparence de tomates concassées (épépluchées et épépinées). Saveur douce des tomates gorgées de soleil

Cette spécialité cuisinée aux tomates fraîches est une excellente base pour la réalisation d'authentiques sauces à l'italienne et de garnitures.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Directives 2000/13 CE, 2003/89 CE, 2005/26 CE, 2007/68 CE)

Pulpe de tomate 69%, jus concentré de tomate 17%, huile de tournesol, carotte, oignon, cèleri (**cèleri**), sel, sucre, basilic, ail, sauge

SUGGESTIONS D'UTILISATION

- accompagnement de pâtes
 - sauce pour gratin de légumes
 - Idéal pour accompagner un osso bucco ou une viande rôtie
- Excellente base pour la réalisation de tartes fines de légumes grillés

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit
Energie (kcal):	82
Energie (kJ):	339
Matières grasses en g	5.9
Dont acides gras saturés	0.6
Glucides en g	4.9
Dont sucres :	4.3
Protéines en g :	1.4
Sel (Na x 2,5) en g :	1.0

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DLUO = 41 mois en emballage fermé d'origine ; après ouverture à conserver entre 0 et 4°C et à consommer dans les 5 jours

CONDITIONNEMENT

Boite de 2550g

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.