



---

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

### PASSATA TRADIZIONALE PUGLIESE

**Ingredienti:** Pomodoro, basilico, sale

**Processo Produttivo:**

Lavaggio e cernita del prodotto, scottatura, passaggio nella passatrice e raffinatrice, invasamento, capsulatura, pastorizzazione, raffreddamento, etichettatura e imballaggio

**Caratteristiche organolettiche:**

**Colore:** Vivo tipico della materia prima

**Odore:** Fresco, leggermente acidulo.

**Sapore:** Tipico del prodotto

**Valori nutrizionali per 100g di prodotto**

|                           |                  |
|---------------------------|------------------|
| Energia:                  | 38 Kcal / 158 Kj |
| Carboidrati:              | 8,98 g           |
| Proteine:                 | 1,65 g           |
| Grassi:                   | 0,21 g           |
| Grassi saturi / insaturi: | 0,06 g           |
| Sale:                     | 2,19 g           |
| Zuccheri:                 | 2,85 g           |

**Confezionamento:**

Termoretraibile

Nr. 12 vasi per confezione

Peso lordo: 9,00 Kg circa

---

**TRADIZIONEVOLUZIONE S.r.l.**  
Via Manfredonia, Km 1,300  
71042 Cerignola (Fg) - Italy  
Tel e Fax +39 0885.42.86.19

info@tradizionevoluzione.com ▪  
commerciale@tradizionevoluzione.com ▪  
ordini@tradizionevoluzione.com ▪  
amministrazione@tradizionevoluzione.com ▪  
ufficioestero@tradizionevoluzione.com ▪

**[www.tradizionevoluzione.com](http://www.tradizionevoluzione.com)**