

DONO DORATO®

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
ED ECCELLENZE DEL GUSTO

Talento Naturale Pugliese.



LE CONSERVE SPACCATELLE DI POMODORO VASETTO DA 580 g

La spaccatella di pomodoro è un prodotto ottenuto dalla lavorazione manuale del pomodoro lungo. Esso viene tagliato in 4 parti, lavorato secondo l'antica tradizione non privandolo della buccia e inserito nel vasetto ricolmi del loro stesso sugo. Infine, viene pastorizzato con la delicata cottura a bagnomaria in modo da non alterarne il sapore. Ideale per sughi, pizze, bruschette, carne e pesce.

The tomato spaccatella is a product obtained from the manual processing of long tomatoes. It is cut into 4 parts, processed according to the ancient tradition without depriving it of the peel and placed in the jar filled with their own sauce. Finally, it is pasteurized with the delicate cooking in a bain-marie so as not to alter its flavor. Ideal for sauces, pizza, bruschetta, meat and fish.

Azienda: TERRA D'ORO SRL
Nome prodotto: DONO DORATO
Capacità: 580g
Confezione: vasetto in vetro sterile, capsula twist-off
Origine: ITALIA
Scadenza prodotto: 24 mesi
Ingredienti: pomodoro fresco, sale marino fino.
Allergeni: NO
Numero di pezzi per scatola: 12 pezzi
Numero di scatole per pallet: 56 SCATOLE
Dimensione pallet: 80x120x200
Peso pallet: 483Kg

VALORE ENERGETICO: 103 Kjoule
24 Kcal

Grassi 1.10g
Di cui saturi 0.0g
Carboidrati 4.10g
Di cui zuccheri 4.10g
Proteine 1.30g
Sale 0.50g

company name: TERRA D'ORO SRL
product name: DONO DORATO
capability: 580g
packaging: Sterile glass jar, twist-off capsule
Origin: ITALY
Shelf life: 24 months
Ingredients: fresh tomato, fine sea salt
Allergens: no
Number of pieces per box: 12 pieces
Number of boxes per pallet: 56 SCATOLE
Pallet size: 80x120x200
Pallet weight: 483Kg

ENERGY VALUE: 103 Kjoule
24 Kcal

FATS 1.10g
of which saturated 0.0g
Carbohydrates 4.10g
of which sugars 4.10g
Protein 1.30g
Salt 0.50g

Modalità di conservazione: il prodotto, si conserva a temperatura ambiente tra i 6 e i 30 °C in luogo asciutto, si consiglia di non sottoporre il prodotto a forti escursioni termiche, alla prolungata esposizione ai raggi solari e/o allo stivamento prolungato in celle frigorifere, nel caso di spedizioni marittime consigliamo l'uso del container con temperatura controllata

Method for storage, the storage temperature for this product is between 6 and 30 °C in a dry place, it's advisablen't to subject the product to strong temperature variations, prolonged exposure to sunlight and / or prolonged storage in cold rooms, in the case of sea shipments we recommend the use of the container with controller temperature.