

ALCE NERO SUGO DI POMODORO CLASSICO BIOLOGICO - 200 G

Marchio: Alce Nero
Codice Min.: 8009004860025
Link: [clicca qui per acquistare](#)



ALCE NERO SUGO DI POMODORO CLASSICO BIOLOGICO - 200 G

Il sugo Classico biologico Alce Nero è prodotto con pomodori a bacca lunga, tra cui Coimbra, Ercole e altre varietà coltivate da circa 30 aziende agricole nel Delta del Po, tra le province di Ferrara e Ravenna. I pomodori, raccolti nei mesi di luglio, agosto e settembre al giusto grado di maturazione, sono lavorati mediamente entro 8 ore per preservare sapori, profumi e proprietà nutrizionali. Dopo il lavaggio e la selezione i pomodori sono sminuzzati, passati e cotti senza essere bolliti. Infine sono imbottigliati e pastorizzati a basse temperature per salvaguardare l'aroma e la freschezza del pomodoro maturo. Dal campo alla lavorazione le qualità organolettiche del pomodoro sono continuamente controllate e verificate per offrirti il gusto migliore.

Valori nutrizionali medi per 100 grammi:

energia: 275kJ/66kcal

grassi: 2,8g di cui acidi grassi saturi: 0,4g

carboidrati: 6,7g di cui zuccheri: 5,6g

proteine: 1,8g

sale: 1,2g