

Marca Bianca - Sapore delicato

CONFEZIONI

tubo g150(cod. AP01)

DEFINIZIONE

Prodotto derivato dalla concentrazione del succo di pomodoro fino al 28-30 % di residuo, con la sola aggiunta di sale da cucina.

INGREDIENTI

Pomodoro, sale.

DESCRIZIONE

Il doppio concentrato di pomodoro, in considerazione della sua concentrazione, è un prodotto che si presta alla preparazione di sughi e/o condimenti che necessitano di una colorazione accentuata e di un gusto deciso. Viene utilizzato anche per la preparazione di minestre di verdura per esaltarne il sapore ed il colore e per la preparazione di salse di cottura nelle carni rosse contribuendo ad ammorbidire ed insaporire le carni stesse.

Sin dagli inizi della sua attività la Pezziol ha dedicato particolare attenzione alla selezione delle sementi ed ai processi di lavorazione al fine di ottenere un prodotto di qualità superiore. Ed è per questo che il doppio Concentrato di Pomodoro Pezziol è da sempre riconosciuto un ottimo prodotto che si colloca nella fascia "alta" del mercato.

È un prodotto naturale senza aggiunta di correttori di acidità o conservanti. No OGM.

LAVORAZIONE

Dopo le operazioni di lavaggio in abbondante acqua corrente e relativa cernita, i pomodori vengono scottati a vapore a circa 80° C e poi passati in un setaccio al fine di separare il succo dalle bucce e dai semi. Il succo così ottenuto viene poi concentrato sotto vuoto (a basse temperature) al fine di non alterarne la fragranza e mantenere le vitamine esistenti nel pomodoro. In seguito il prodotto viene confezionato nei contenitori definitivi e pastorizzato ad una temperatura di circa 90° C e quindi raffreddato.

CONSERVAZIONE

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche per almeno 24 mesi se conservato a temperatura ambiente in magazzini coperti.