

**Denominazione:** Passata di pomodoro

**Descrizione articolo:** Passata di pomodori italiani provenienti da agricoltura biologica. La lavorazione avviene subito dopo il raccolto, per mantenere intatto sapore e freschezza del pomodoro maturo

**Utilizzo:** L'utilizzo è quello classico, come salsa per condire la pasta. Ottima anche senza ulteriore cottura, per gustare al meglio la freschezza del pomodoro.

**Ingredienti:** passata di pomodoro, sale.

N.b.:si usa acido citrico solo nell'eventualità che il pH sia superiore a 4,5

**Caratteristiche Fisiche ed Organolettiche:**

Aspetto: passato fine

Colore: rosso

Odore: tipico caratteristico

Sapore: sapido, leggermente dolce

**Zona di produzione:** Cerignola(Fg)

**Confezioni:**

Vaso in vetro da 720 ml

	pz. x scatola	scatole x pallet	file x pallet	pz. x pallet
<b>720 ml</b>	<b>12</b>	<b>72</b>	<b>6</b>	<b>864</b>



Mia Terra è un marchio di proprietà della **Cager S.r.l.** Unipersonale  
Via S. Ferdinando di Puglia, 19 - 71042 Cerignola (Fg)  
Tel/Fax : 0039 (0)885 427366 - [www.miaterra.it](http://www.miaterra.it) - [info@miaterra.it](mailto:info@miaterra.it)

p. I.V.A. 03514350713