



Fiche technique

CONCENTRE DE TOMATES 28 à 30 BRIX BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Concentré de tomates*, fabriqué à partir de tomates mûres <i>* issues de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Valeurs sensorielles :	Aspect : typique, rouge Odeur : typique, pure Goût : typique, goût concentré de tomate Consistance : pâte qui s'étale facilement
Brix :	28° - 30°
pH :	4,0 – 4,4
Conditionnement :	Boîte 5/1 en fer blanc alimentaire
Contenance :	4500 g
Conservation :	Dans un endroit frais et sec
DLV :	Min. 2 ans
Origine :	Italie
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net