



Fiche technique

PASSATA BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Coulis de tomates* pasteurisées. <i>* issu 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 :	8 - 10°
pH :	4,2 – 4,5
Conditionnement :	Boîte en fer blanc alimentaire
Contenance :	2900 g brut/2550 g net
Conservation :	Dans un endroit frais et sec
DLV :	3 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