


REFERENCIA	PP005																									
FOTO																										
NOMBRE COMERCIAL	Filetes de tomate pelado																									
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Tomate largo cosechado cuando está completamente maduro, blanqueado unos segundos en agua hirviendo, pelado entero, cortado a lo largo, limpio de todas las semillas, capas en frascos de vidrio con una hoja de albahaca fresca.																									
PRESENTACIÓN	Presentación en tarro de vidrio de 720 ml.																									
INGREDIENTES	Tomate largo* y albahaca*. *procedentes de la agricultura ecológica (vea sellos y garantías)																									
ALÉRGENOS	No se contemplan																									
VALORES NUTRICIONALES	<table border="0"> <tr> <td>Valor energético</td> <td>97 / 23</td> <td>kJ / kcal</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>0,5</td> <td>g/100 g</td> </tr> <tr> <td><i>de las cuales saturadas</i></td> <td>0,0</td> <td>g/100 g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono</td> <td>3,0</td> <td>g/100 g</td> </tr> <tr> <td><i>de los cuales azúcares</i></td> <td>3,0</td> <td>g/100 g</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria</td> <td>0,9</td> <td>g/100 g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>1,2</td> <td>g/100 g</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>0,02</td> <td>g/100 g</td> </tr> </table>	Valor energético	97 / 23	kJ / kcal	Grasas	0,5	g/100 g	<i>de las cuales saturadas</i>	0,0	g/100 g	Hidratos de Carbono	3,0	g/100 g	<i>de los cuales azúcares</i>	3,0	g/100 g	Fibra alimentaria	0,9	g/100 g	Proteínas	1,2	g/100 g	Sal	0,02	g/100 g	
Valor energético	97 / 23	kJ / kcal																								
Grasas	0,5	g/100 g																								
<i>de las cuales saturadas</i>	0,0	g/100 g																								
Hidratos de Carbono	3,0	g/100 g																								
<i>de los cuales azúcares</i>	3,0	g/100 g																								
Fibra alimentaria	0,9	g/100 g																								
Proteínas	1,2	g/100 g																								
Sal	0,02	g/100 g																								
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar el producto a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar																									
CADUCIDAD DESDE LA FECHA DE FABRICACIÓN	18 meses desde fecha de fabricación. Una vez abierto mantener en el frigorífico a una temperatura entre 0°C y 4°C.																									
SELLOS Y GARANTÍAS	Certificado ICEA Biológico IT BIO 006 número PF0384																									
CODIGO DE BARRAS	8051084370246																									