

## BASES CULINAIRES TOMATÉES

- Tomates fraîches cultivées de plein champ et mûries au soleil
- Bases culinaires tomatées multi-usages d'un rouge éclatant
- Tomates italiennes gorgées de soleil et riches en goût

### GARNITURE POUR PIZZA :

- Hautement nappant
- Ne relargue pas d'eau, ne détrempe pas la pâte
- Texture très dense

### PULPE FINE :

- Sans sel ajouté
- Base culinaire souple et texturée

### TOMATES PELÉES CONCASSÉES À LA PURÉE DE TOMATES :

- Idéales pour donner de la consistance et de la texture en bouche
- Texture riche



### PROVENANCE

- Origine : Italie
- Lieu de fabrication : Italie

### INGRÉDIENTS

- Garniture pour Pizza
  - Pulpe de tomates (tomates 70%, purée de tomates), sel, correcteur d'acidité : acide citrique.
- Pulpe fine
  - Pulpe de tomates (tomates 70%, purée de tomates), correcteur d'acidité : acide citrique
- Tomates pelées concassées à la purée de tomates
  - Pulpe de tomates (tomates 70%, purée de tomates), correcteur d'acidité : acide citrique.



### PORTIONS

- Garniture pour Pizza
  - Base pour **30 À 35 PIZZAS** de 30 cm de diamètre environ
- Pulpe fine
  - Quantité prévue pour préparer **50 À 60 PORTIONS**
- Tomates pelées concassées à la purée de tomates
  - Quantité prévue pour préparer **50 À 60 PORTIONS**

### MODE D'EMPLOI

- Garniture pour Pizza
  - Napper le fond de pâte à pizza avec la Garniture pour Pizza Panzani et agrémenter avec les ingrédients de votre choix.
- Pulpe fine et Tomates pelées concassées à la purée de tomates
  - Adaptées à la liaison chaude ou froide, ces bases culinaires tomatées sont prêtes à l'emploi.



## LA GAMME BASES CULINAIRES TOMATÉES



Garniture pour pizza



Pulpe fine



Tomates pelées concassées à la purée de tomates

# BASES CULINAIRES TOMATÉES

## GARNITURE POUR PIZZA

### VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g de produit)

Énergie	119 kJ /28 kcal
Matières grasses	0,2 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	4,5 g
dont sucres	4,5 g
Fibres alimentaires	0,8 g
Protéines	1,5 g
Sel	0,4 g

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH (potentiomètre)	3,8 - 4,6
Acidité (titration)	9,3 - 9,7
°Brix (refractomètre)	> 8°
Taille des morceaux	6x6 mm

## PULPE FINE

### VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g de produit)

Énergie	121 kJ /29 kcal
Matières grasses	0,1 g
dont acides gras saturés	0,02 g
Glucides	5,9 g
dont sucres	5,1 g
Fibres alimentaires	0,8 g
Protéines	1,5 g
Sel	0,12 g

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH (potentiomètre)	3,8 - 4,6
Acidité (titration)	9,3 - 9,7
°Brix (refractomètre)	> 7°
Taille des morceaux	6x6 mm

## TOMATES PELÉES CONCASSÉES À LA PURÉE DE TOMATES

### VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g de produit)

Énergie	121 kJ /29 kcal
Matières grasses	0,1 g
dont acides gras saturés	0,02 g
Glucides	5,9 g
dont sucres	5,1 g
Fibres alimentaires	0,8 g
Protéines	1,5 g
Sel	0,12 g

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH (potentiomètre)	3,8 - 4,6
Acidité (titration)	9,3 - 9,7
°Brix (20°C on wet weight basis)	> 6°
Taille des morceaux	10x10 mm

## DONNÉES TECHNIQUES ET LOGISTIQUES

Code client	Désignation	Code EAN	Palettisation						
			Code produit	Poids en gr	Nb articles /carton	Cartons / couche	Nb couches	Cartons /palette	Poids brut en Kg/palette
	Garniture pour Pizza 5/1/3	3038359912740	805956	4100	3	11	4	44	613
	Pulpe fine 5/1/3	3038359912726	805954	4050	3	11	4	44	606
	Tomates concassées 5/1/3	3038359912733	805955	4050	3	11	4	44	606

### DLUO : 3 ANS

Conserver le produit dans un endroit frais et sec

Notre équipe se tient à votre disposition pour tous conseils de mise en œuvre et choix des formats selon vos besoins et contraintes.

[www.panzani-solutions.com](http://www.panzani-solutions.com)