

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

TOMACOUILI :

- Texture nappante
- Multi-usages



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.
- Tomacouli
 - 99,5% purée de tomates mi-réduite, sel.

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.
- Tomacouli
 - Prête à l'emploi mais non assaisonnée, elle est idéale pour créer toutes les sauces et préparations à base de tomates, chaudes ou froides.



LA GAMME

BASES CULINAIRES TOMATÉES



Garniture pour pizza



Pulpe fine



Tomates pelées concassées à la purée de tomates



Tomacouli



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

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

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

TOMACOULI

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g de produit)

Énergie	163 kJ / 39 kcal
Matières grasses	0,1 g
dont acides gras saturés	0,03 g
Glucides	6,9 g
dont sucres	5,6 g
Fibres alimentaires	2,1 g
Protéines	1,5 g
Sel	0,75 g

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
	Tomacouli	3038352876001	800560	1000	12	12	5	60	774

DLUO : 3 ANS (24 MOIS POUR TOMACOULI)

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