

Ragù di Sgombro

Lo Sgombro, già privato della pelle e delle spine, viene omogeneizzato con aggiunta di salsa di pomodoro, olio extravergine di oliva, zucchero, sale e peperoncino.

Il prodotto così ottenuto viene messo in vasi di vetro da 190 g. e 290 g., chiuso mediante una macchina tappatrice automatica e posizionato in cestoni per essere sottoposto a sterilizzazione.

A questa fase segue il lavaggio dei vasi, l'etichettatura ed il confezionamento in termopacchi.

Il Ragù di Sgombro della Ditta Drago non contiene alcuna fonte di glutine.



Ingredienti: Salsa di pomodoro 77%, Sgombro 22%, Olio di oliva, Zucchero, Sale, Peperoncino.

Tipologia	Vasi di Vetro
Formati disponibili	190 g. – Vaso di vetro (EAN: 8004899002826) 290 g. – Vaso di vetro (EAN: 8004899002529)
N° Vasi per confezione, dimensione confezione e num. Confezioni per Euro Pallets	190 g. – 12 (280x210x90)mm – 14x10 h 290 g. – 12 (280x210x120)mm – 14x8 h
Data Scadenza	3 anni

Valore nutrizionale medio per 100 g.	Average Nutrition Information. Quantity for 100 g.
Valore energetico 447 Kj / 107 Kcal	Energy 447 Kj / 107 Kcal
Proteine: 6,2 %	Protein: 6,2 %
Sostanze grasse: 2,2%	Fat total: 2,2%
Carboidrati: 16,7%	Carbohydrate: 16,7%
Cloruro di sodio: 0,82%	Sodium: 0,82%