

## Ragù di Sgombro

**Cod. Art. 144; 290 g.**

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 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.



8004899002529

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

<b>Tipologia</b>	Vasi di Vetro
<b>N° Vasi per confezione</b>	12
<b>Dimensione Confezione</b>	mm (280x210x120)
<b>N° Confezioni per Euro-Pallets</b>	14 b X 8 h
<b>Peso Netto Vaso</b>	290 g.
<b>Codice EAN</b>	8004899002529
<b>Data Scadenza</b>	3 anni

<b>Valore nutrizionale medio per 100 g.</b>	<b>Average Nutrition Information. Quantity for 100 g.</b>
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%