

# TOMATES CUISINÉES

01/01/2022

## LE COULISSIMO® PRÉPARATION POUR SAUCES À LA TOMATE FRAÎCHE

**Définition :** Préparation de tomates pour l'élaboration de sauces pour pizza ou autre sauce à base de tomates. Elle est fabriquée à partir de tomates fraîches sélectionnées, lavées, parées, pelées et épépinées.

Ces tomates sont mises sous forme de petits cubes liés par une purée légère.

**Origine :** Provence / Vallée du Rhône.

FORMAT	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (kg)	POIDS NET ÉCOUTILLÉ (kg)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	COLISAGE				PALETTISATION					
					Nbre d'UVIC par COLIS	POIDS D'UN COLIS (kg)	Nbre d'UVIC par PALETTE	Nbre de COLIS par PALETTE	Nbre de COLISÉES par PALETTE	Nbre de COLIS par COUÛCHE	PAL. EUR. 80x120 (h. cm)	POIDS d'une PALETTE (kg)	DLUD (mm)	CODE BARRE
5/1	4250	4100	-	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	3443545137003

**Utilisation :** Cette préparation, non aromatisée, est faite pour servir de base-tomate à une aromatisation personnelle du professionnel qui l'utilisera.

**Epoque de fabrication :** Août et Septembre.

**Aspect du produit :** Préparation de tomates épaisse, homogène, très rouge, contenant des petits morceaux de tomates pelées de 5 mm de côté environ dans une purée légère. Odeur et

savoir franches et caractéristiques d'une excellente préparation de tomates faite en pleine saison.

**Ingrédients :** Tomates, sucre, sel, amidon de maïs modifié.

**Pression interne :** Entre -300 et -500 mb.

**pH :** Entre 3,8 et 4,2.

**Résidu sec réfractométrique :** Entre 10% et 12%.

**Stabilité :** produit pasteurisé.

**Valeurs nut./100g :** Énergie KJ/Kcal : 155,6/36,7 Graisses : 0,29g Dont AGS : 0g Glucides : 7,30g Dont sucres : 5,38g Protéines : 1,25g Sel : 0,85g

## LA PIZZA-PRÊT®

**Définition :** Sauce pour pizza à base de tomates fraîches, sélectionnées, lavées, parées, pelées, épépinées. Ces tomates sont mises sous la forme de petits cubes liés par une purée légère et constituent la base d'une sauce cuisinée, aromatisée, épicée, prête à l'emploi pour l'élaboration des pizzas et autres préparations.

**Epoque de fabrication :** Août et Septembre.

**Origine de la tomate :** Provence / Vallée du Rhône.

5/1	4250	4100	-	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	3443545135009
4/4	850	820	-	315x211x241	12	12	864	72	6	12	158	864	4	3443544435001
1/2	425	410	-	310x232x225	24	12	1728	72	6	12	150	864	4	3443541235000

**Aspect du produit :** Sauce à la tomate, assez épaisse, rouge orangée, contenant des petits morceaux de tomates pelées, de très petits morceaux d'oignons, de nombreux morceaux d'aromates et un peu d'huile de tournesol. Odeur et saveur caractéristiques d'une excellente sauce cuisinée.

**Ingrédients :** Tomates, oignons, huile de tournesol, sucre, amidon de maïs modifié, sel, aromates et épices.

**Pression interne :** Entre -200 et -300 mb.

**pH :** Entre 3,8 et 4,2.

**Résidu sec réfractométrique :** Entre 10% et 12%.

**Stabilité :** produit pasteurisé.

**Valeurs nut./100g :** Énergie KJ/Kcal : 259,9/62 Graisses : 2,77g Dont AGS : 0,30g Glucides : 7,90g Dont sucres : 5,14g Protéines : 1,38g Sel : 0,83g

## LA FRITA

**Définition :** Préparation à base de tomates fraîches sélectionnées, lavées, parées et épépinées, d'oignons frais pelés, de poivrons verts et rouges frais lavés, égrenés et parés. Le tout cuisiné, aromatisé et épicé.

**Epoque de fabrication :** Août et Septembre.

**Origine de la tomate :** Provence / Vallée du Rhône.

**Aspect du produit :** Préparation à la tomate, assez épaisse, rouge orangée, contenant des morceaux de tomates, de petits morceaux d'oignons, de poivrons verts et rouges frais et tous d'origine provençale ou méditerranéenne, et

un peu d'huile. Cette préparation est très bien cuisinée, aromatisée et épicée, au goût exotique assez typé. Odeur et saveur sont franches et caractéristiques.

**Ingrédients :** Tomate, poivrons verts et rouges, oignons, huile de tournesol, amidon de maïs modifié, sucre, sel, aromates et épices.

**Pression interne :** Entre -200 et -400 mb.

**pH :** Entre 4,2 et 4,4.

**Résidu sec réfractométrique :** Entre 10% et 11%.

**Stabilité :** produit pasteurisé.

**Valeurs nut./100g :** Énergie KJ/Kcal : 270,5/64,7 Graisses : 3,58g Dont AGS : 0,41g Glucides : 6,90g Dont sucres : 4,08g Protéines : 1,19g Sel : 0,73g



**Caractéristiques communes aux produits pasteurisés ci-dessus :** Stabilité : Étanchéité correcte de l'emballage lors de l'étuvage • Stable après incubation de 7 jours à 37° et sans que l'on observe une différence de pH. supérieure à 0,5 unité par rapport au témoin • Absence de modification de texture, d'aspect et d'odeur du produit • Absence de variation de flore microbienne lors de l'étuvage.

**Tous les produits ci-dessus sont garantis sans OGM, sans allergène, sans produit ionisé et sans nanomatériaux.**