

# TOMATE SECO



*De Tommaso*

IL PRIMO SAPORE

# TOMATE SECO

A De Tommaso recriou o processo de secagem do tomate, originário da região da Calábria, na Itália. Para isso, desenvolveu estufas e processos físicos para reproduzir, no Brasil, as mesmas condições climáticas das terras calabresas, preservando o mesmo sabor da receita original.

			
	vidros: P e G	embalagem plástica	balde
	160g - 500g	150g	2000g
	2 anos	120 dias	120 dias
	Temperatura ambiente	Resfriado de 1°C a 10°C	Resfriado de 1°C a 10°C
	prateleira seca mercearia especial mercearia complementar massas molhos indulgências	autoserviço rotisserie frios fiambreteria salsicharia padaria massas resfriadas embutidos queijos	rotisserie frios padaria food service: pizzaria restaurante bar lanchonete



## Ingredientes:

tomate seco, molho de soja, alho, orégano, sal e óleo vegetal de soja.

## Performance de vendas:



## Aplicações:

Ingrediente especial para massas, risotos, pizzas, molhos, carnes, peixes, saladas, sanduíches e outras delícias que a sua imaginação criar!