



LES DEUX FAISANS

*Special
Pizza*



STERILTOM

POLPA DI POMODORO
TOMATO PULP

PER PIZZERIE, RISTORANTI E MENSE

For pizzerias, restaurants and canteens



POLPA DI POMODORO
naturale e certificata


La polpa di pomodoro si ottiene dopo aver scottato, estruso e sgrondato il pomodoro fresco, in modo tale da ottenere una polpa di dimensioni variabili 6 x 6 mm - 10 x 10 mm, in base alle richieste del cliente.

Tomato pulp is obtained after blanching, extruding and dripping fresh tomatoes.

The dimensions of the resulting pulp are the following, based on customer's request: 6 x 6 mm - 10 x 10 mm.



POLPA DI POMODORO E POLPA FINE DI POMODORO
TOMATO PULP AND FINE TOMATO PULP

 STERILTOM	3 kg Barattolo <i>Can</i>	5 kg Barattolo <i>Can</i>	5 kg Sacco asettico <i>Aseptic bag</i>	10 kg Sacco asettico <i>Aseptic bag</i>	15 kg Sacco asettico <i>Aseptic bag</i>
Peso netto <i>Net weight</i>	kg. 2,5	kg. 4,05	kg. 5,0	kg. 10,0	kg. 15,0
Imballo primario <i>Primary packaging</i>	Barattolo in banda stagnata <i>Tinplate can</i>		Sacco asettico in accoppiato alluminio-plastico <i>Plastic-aluminate aseptic bag</i>		
Imballo secondario <i>Secondary packaging</i>	Fardello termoretraibile <i>Thermoshrinking tray</i>		Cartone <i>Carton</i>		
Q.tità per fardello/cartone <i>Quantity per bundle/carton</i>	6 BBS	3 BBS	2	1	1
Fardelli/Cartoni per pallet <i>Bundles/Cartons per pallet</i>	50	66	64 o 80 <i>64 or 80</i>	64 o 80 <i>64 or 80</i>	36 o 45 <i>36 or 45</i>

STERILTOM può lavorare a marchio privato oppure può offrire i seguenti marchi di proprietà.
Steriltom may offer private labels or its own following brands.

**Special
Pizza**



**Don
Carlo**

