

la **TORRENTE**

il buon pomodoro italiano

Speciali La Torrente

FILETTI DI POMODORINI GIALLI



BARATTOLO DI VETRO – 340 GR. / 530 GR.

Il pomodoro giallo è la più antica specie di pomodoro. Infatti, i primi giunti in Italia vennero chiamati “pomi gialli” o “pomi d’oro”. Il pomodoro giallo ha un sapore più dolce e delicato, è ricco di Beta-carotene ed è un ottimo antiossidante. I Pomodorini Gialli appena raccolti sono tagliati a spicchi, messi in vaso di vetro e cotti a bagnomaria.

FILETTI DI POMODORO CON BASILICO



BARATTOLO DI VETRO – 530 GR. / 830 GR.
LATTA – 2500 GR.

Conserva vegetale ottenuta da frutti sani e maturi, tagliati a filetti e inscatolati con buccia, in succo di pomodoro. Il pomodoro si distingue per la sua tipica forma allungata e il suo colore rosso intenso leggermente venato di giallo. La sua straordinaria qualità e il suo inconfondibile sapore derivano dalle peculiari caratteristiche geografiche e metereologiche del territorio di produzione: terreni lavici vesuviani, clima mite e soleggiato, delicate brezze provenienti dal mare.

FILETTI DI POMODORO GIALLO



LATTA - 2500 GR.

Il pomodoro giallo è la più antica specie di pomodoro. Infatti, i primi giunti in Italia vennero chiamati “pomi gialli” o “pomi d’oro”. Il pomodoro giallo ha un sapore più dolce e delicato, è ricco di Beta-carotene ed è un ottimo antiossidante.

PACCHETELLA DI POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO



BARATTOLO DI VETRO – 330 GR. / 530 GR.
LATTA – 2000 GR.

Il “Pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P.” ha un’elevata consistenza della buccia, un’alta concentrazione di zuccheri e acidi.

Tali peculiarità legate al clima mite e al suolo di origine vulcanica, tipici dell’area vesuviana, ne determinano la vivacità di gusto che conferisce al prodotto un sapore unico.

PASSATA DI DATTERINI



BARATTOLO DI VETRO – 435 GR.

I pomodorini datterini sono una varietà di pomodorini dalla caratteristica forma allungata, dall'elevato grado zuccherino, con pochi semi e una buccia sottile.

Povero di calorie, è ricco di sali minerali e vitamine nonché di antiossidanti.

La materia prima proviene esclusivamente da aziende agricole italiane che appartengono a una filiera interamente controllata e rintracciata e che si avvalgono del metodo della "lotta integrata" assicurando un eventuale residuo medio di fitofarmaci inferiore al 30% del limite consentito dalla legge italiana.

POMODORI PELATI SAN MARZANO DOP



BARATTOLO DI VETRO – 330 GR. / 550 GR.

Il pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino si distingue per la sua tipica forma allungata e il suo colore rosso intenso leggermente venato di giallo. La sua straordinaria qualità e il suo inconfondibile sapore derivano dalle peculiari caratteristiche geografiche e meteorologiche del territorio di produzione; terreni lavici vesuviani, clima mite e soleggiato, delicate brezze provenienti dal mare.

POMODORINI PRINCIPE BORGHESE



BARATTOLO DI VETRO – 530 GR.
LATTA – 2000 GR.

Il Pomodorino Principe Borghese è uno dei prodotti più antichi dell'agricoltura campana. I frutti sono di forma tonda o ovale con il caratteristico peduncolo appuntito.

L'aspetto peculiare è la pratica di conservazione che consiste nel legare insieme gruppi di pomodorini maturi, fino a formare un grande grappolo che viene poi sospeso in locali aerati.

POMODORINI CORBARINI

| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/ NUTRITIONAL DECLARATION | |
|---|----------------|
| Valori medi per 100g di prodotto/ Typical values per 100g of product | |
| Energia/Energy | 119 kJ/29 kcal |
| Grassi/Fat | 0,2 g |
| <i>di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fatty acids</i> | |
| Carboidrati/Carbohydrates | 6,1 g |
| <i>di cui zuccheri/of which sugars</i> | |
| Fibre/Fibers | 1,1 g |
| Proteine/Proteins | 1,5 g |
| Sale/Salt | 0,3 g |

Non esporre a lungo alla luce diretta.
Una volta aperto conservare in frigo a +4°C
e consumare entro 3 giorni/Do not expose
to direct sunlight. Once opened keep
refrigerated at +4°C and use within 3 days.

LAVORAZIONE A BAGNOMARIA
WORKING IN WATER BATH



8 000282 002534

laTORRENTE

Pomodorini "Corbarino"



Specialità della Campania

POMODORI NON PELATI INTERI
Ingredienti: pomodorino Corbarino,
succo di pomodoro.

WHOLE PEELED TOMATOES
Ingredients: Corbarino tomatoes,
tomato juice.

Peso netto/Net weight: **340g e** | Peso sgocciolato/
Drained weight: **240g**

Prodotto e confezionato da/Packed by:
La Torrente srl Via Paludicella, 23
80057 - Sant'Antonio Abate (NA) Italia

www.latorrente.com

VEGANOK
AZIENDA N. 0592

HA - ITA - 00207
HIA
HALAL حلال
WWW.HALAL.IT/ORG

DA CONSUMARSI ENTRO IL/BEST BEFORE:

1K

LOGO 419

BARATTOLO DI VETRO – 340 GR.
LATTA – 2000 GR.

Il pomodorino Corbarino, tipico delle colline di Corbara, dell'agro Sarnese-Nocerino e dell'area Pompeiana-Stabiese, si distingue per il colore rosso intenso e la forma allungata, simile a una piccola pera. Questo straordinario prodotto ha un caratteristico sapore agro-dolce ed è ricco di vitamine, sali minerali e di benefiche sostanze antiossidanti.

POMODORINI DATTERINI GIALLI AL NATURALE

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|----------------|----------------|------------|-------|---|-----|---------------------------|-------|--|-------|--------------|-------|-------------------|-------|-----------|-------|---|--|
| <p>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/ NUTRITIONAL DECLARATION Valori medi per 100g di prodotto/ Typical values per 100g of product</p> <table border="0"> <tr> <td>Energia/Energy</td> <td>108 kJ/26 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi/Fat</td> <td>0,1 g</td> </tr> <tr> <td><i>di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fatty acids</i></td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati/Carbohydrates</td> <td>4,6 g</td> </tr> <tr> <td><i>di cui zuccheri/of which sugars</i></td> <td>4,4 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre/Fibers</td> <td>1,5 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine/Proteins</td> <td>0,9 g</td> </tr> <tr> <td>Sale/Salt</td> <td>0,2 g</td> </tr> </table> <p>LAVORAZIONE A BAGNOMARIA WORKING IN WATER BATH </p> <p>Prodotto e confezionato da/Packed by: La Torrente srl Via Paludicella, 23 80057 - Sant'Antonio Abate (NA) Italia</p> <p>AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ CERTIFICATO DA DNV GL = ISO 9001 =</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>www.latorrente.com</p> | Energia/Energy | 108 kJ/26 kcal | Grassi/Fat | 0,1 g | <i>di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fatty acids</i> | 0 g | Carboidrati/Carbohydrates | 4,6 g | <i>di cui zuccheri/of which sugars</i> | 4,4 g | Fibre/Fibers | 1,5 g | Proteine/Proteins | 0,9 g | Sale/Salt | 0,2 g |  <p><i>Datterini Gialli</i></p>  <p>al Naturale</p> | <p>POMODORI NON PELATI INTERI Ingredienti: pomodorini datterini gialli, acqua. Correttore di acidità: acido citrico.</p> <p>WHOLE UNPEELED TOMATOES Ingredients: Yellow datterini tomatoes, water. Acidity regulator: citric acid.</p> <p>Non esporre a lungo alla luce diretta. Una volta aperto conservare in frigo a +4°C e consumare entro 3 giorni/Do not expose to direct sunlight. Once opened keep refrigerated at +4°C and use within 3 days.</p> <p>Peso netto/Net weight: 530g e Peso sgocciolato/ Drained weight: 320g</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div> <p>8 000282 002756</p> <p>DA CONSUMARSI ENTRO IL/BEST BEFORE:</p> |
| Energia/Energy | 108 kJ/26 kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grassi/Fat | 0,1 g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>di cui acidi grassi saturi/ of which saturated fatty acids</i> | 0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carboidrati/Carbohydrates | 4,6 g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>di cui zuccheri/of which sugars</i> | 4,4 g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibre/Fibers | 1,5 g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteine/Proteins | 0,9 g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sale/Salt | 0,2 g | | | | | | | | | | | | | | | | | |

BARATTOLO DI VETRO – 340 GR. / 530 GR.

Il nostro Datterino giallo ha un gusto dolce, intenso e con totale assenza di acidità. Ottimo per contrastare i radicali liberi e prevenire l'invecchiamento, può vantare un elevato potere antiossidante e una grande concentrazione di vitamine.

POMODORINI NERI



BARATTOLO DI VETRO – 340 GR.

Una sfera irregolare di piccola o media grandezza dalla buccia scura, ma con la stessa consistenza dei pomodori rossi: è così che si presenta il pomodoro nero, la grande novità per tutti gli appassionati di cucina.

Il gusto intenso e il colore inatteso di questo pomodoro danno un tocco di originalità a tutte le ricette. Il pomodoro nero è stato riconosciuto come alimento nutraceutico, cioè capace di produrre benefici sull'organismo umano.

Il suo aspetto non è geneticamente modificato ed il colore gli dona proprietà antiossidanti anti-age, con un alto contenuto di antociani, molecole tipiche di altri vegetali, come l'uva nera e i mirtilli, fondamentali per contrastare l'azione dei radicali liberi.

La resistenza degli antociani alle forti fonti di calore, infine, permette di conservare tutte le sue proprietà anche dopo la cottura

POMODORINI PRINCIPE BORGHESE GIALLO



LATTA - 2500 GR.

POMODORINI DATTERINI BIO



BARATTOLO DI VETRO – 330 GR.

Questa speciale varietà di pomodorini bio è coltivata, senza utilizzo di concimi chimici diserbanti e pesticidi, nella Val Fortore e precisamente nel comune beneventano di San Bartolomeo in Galdo. Il microclima e la conformazione del terreno ne permettono la coltivazione senza irrigazione, che conferisce al prodotti la sua particolare dolcezza e un alto grado zuccherino.

POMODORINI DATTERINI BIO CON PEPERONCINO



BARATTOLO DI VETRO – 330 GR.

Questa speciale varietà di pomodorini bio è coltivata, senza utilizzo di concimi chimici diserbanti e pesticidi, nella Val Fortore e precisamente nel comune beneventano di San Bartolomeo in Galdo. Il microclima e la conformazione del terreno ne permettono la coltivazione senza irrigazione, che conferisce al prodotti la sua particolare dolcezza e un alto grado zuccherino.