

SOLUTION GLOBALE DE CRÉATION D'UNITÉS DE PRODUCTION

Concentré de tomates



Concentré de tomates

**Économique,
le concentré
de tomates est
utilisé dans le monde
entier comme base
de nombreux plats
(pizzas, sauces...)**

Facile à produire, le double ou simple concentré de tomates est composé majoritairement de purée de tomate et d'eau. Il garantit donc un rapide RSI.



DOUBLE OU SIMPLE CONCENTRÉ

Obtenu par dilution d'un **triple concentré de tomates fraîches**. Ce produit est **utilisé quotidiennement** et sert de base à de nombreux plats.

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Une fois mélangés, l'eau et le triple concentré de tomates sont **cuits à température maîtrisée**. Cette étape permet de développer tout le **goût de la tomate fraîche**. Des **ingrédients et épices** peuvent également être ajoutés lors de cette étape afin d'assaisonner le produit final.

CONDITIONNEMENT

Le conditionnement du concentré de tomates en boîtes de conserves ou autre emballage permet de préserver toutes les **qualités des tomates fraîches** pendant **plusieurs années** après sa fabrication.



> CONTACTEZ NOTRE SERVICE COMMERCIAL

+33 (0)2 32 09 00 32

contact@sia-agro.fr