

Versione Versione 1

- Controllo di Coop sul rispetto dei diritti dei lavoratori estesi fino alla fase di raccolta in campo.
- Metodi di coltivazione rispettosi dell'ambiente e conoscenza della filiera.
- Residui chimici inferiori ai limiti della legge (-70%).

Il sistema dei controlli Coop è certificato da Bureau Veritas Italia (cert N° 198/001) e CSQA (cert N° 4507 DTS 007)

La passata di pomodoro Coop è prodotta con pomodori raccolti al giusto grado di maturazione ed accuratamente selezionati. Il risultato è una passata dalla giusta densità e dal gradevole sapore di pomodoro maturo.

Origine  
Tracciabilità totale - Filiera di qualità  
700g

[\[ riduci \]](#)



### Ingredienti

Pomodori, Sale, Correttore di acidità: acido citrico, Origine del pomodoro: Italia

### Origini delle materie prime principali

Pomodoro: Italia

Peso 700 g



tegorie-PAM/Alimentari-confezionati/Salse%2C-condimenti-e-scatola...

<https://www.facebook.com/watch/?v=1628854673799551>

<https://www.youtube.com/watch?v=Bhu7coJ9oTM>