LA MISE EN CONSERVE CONTRE LE GASPILLAGE

eufic

Le parcours des tomates en conserve

1 RÉCOLTE

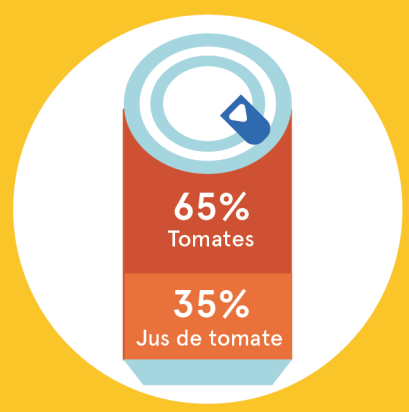
2 TRANSPORT

3 CLASSEMENT & TRIAGE

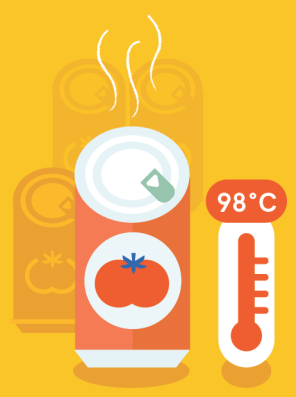
4 LAVAGE

5 PELAGE

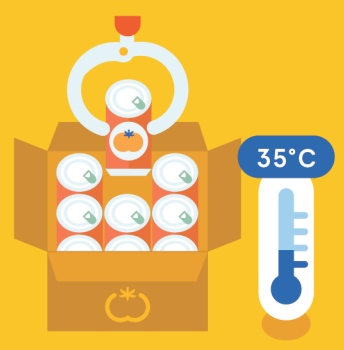
6 EMBALLAGE



7 PASTEURISATION



8 REFROIDISSEMENT



FAITS PRINCIPAUX

MOINS CHÈRES QUE LES FRAÎCHES

économies en termes de transport et stockage

DURÉE DE CONSERVATION PROLONGÉE

peuvent être stockées non-ouvertes pendant 24 mois ou plus

CONTRIBUE À RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

grâce au contrôle des portions et à une durée de conservation prolongée

PLUS D'ANTIOXYDANTS

les tomates transformées fournissent plus de lycopène

Certains nutriments tels que la **vitamine C**, sont perdus lors du traitement thermique.