

Nome prodotto: Asparagi sott'olio extra vergine di oliva

Descrizione: Punte di asparagina scottate in aceto e conservate sott'olio extra vergine di oliva

Lista degli ingredienti: Luogo di provenienza

asparagi	67%	Italia (Puglia)
olio extra vergine di oliva	31%	Italia (produzione propria)
aceto di vino	< 1%	Italia
vino	< 1%	Italia (produzione propria)
succo di limone	< 1%	Italia (Puglia)
sale	< 1%	Italia (Sicilia)

Conservazione:

Luogo: ambiente fresco, asciutto e buio
Durata: 24 mesi

Packaging:

primario:	vaso vetro
capacità:	1.700 ml (1,5 kg), 580 ml (500 gr), 314 ml (280 gr)
secondario:	scatola cartone
nr. pezzi per cartone:	6 per il 1,5 kg, 12 per gli altri

Processo di lavorazione:

gli asparagi sono privati del gambo in modo tale da conservare unicamente la punta tenera, vengono lavati e scottati in una soluzione di aceto, vino e succo di limone; ben asciugati e raffreddati vengono invasati e ricoperti con olio extra vergine di oliva. Il prodotto è sottoposto a pastorizzazione per garantirne la conservabilità.

Descrizione del prodotto (caratteristiche organolettiche , aspetto esteriore):

punte di asparagi dalla consistenza croccante, giusto equilibrio tra aroma dell'aceto e fragranza dell'olio.

Sono ottimi come contorno per secondi o piatti freddi, ideali per gli antipasti.

Ditta Produttrice
Maresa s.n.c. di Maria Teresa Occhionero & C.
C.da Vigne n. 27
86049 Ururi (CB) – Italia
tel e fax: 0874 831200 - info@quartodeigreci.it