

Nome prodotto:

Giardiniera in agrodolce

Descrizione:

Ortaggi in proporzione variabile a pezzi in soluzione agrodolce

Lista degli ingredienti:

	%	Luogo di provenienza
Carote	16%	Italia
Sedano	16%	Italia
Peperoni	12%	Italia
Cavolfiori	12%	Italia
Fagiolini	9%	Italia
Cipolline	9%	Italia
aceto di vino	21%	Italia
Zucchero	3%	Italia
sale marino	1%	Italia
acido citrico	>1%	Italia

(% ortaggi soggette a variazioni a seconda del periodo di produzione)

Conservazione:

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

Packaging:

primario: vaso vetro
capacità: 580 ml (480 gr) sgocciolata 480 gr
secondario: scatola cartone/fardello
nr. pezzi per cartone: 6

I° Processo di lavorazione:

le verdure tagliate a pezzi e lavate sono scottate rapidamente e poi sgocciolate e freddate. Sono poi poste in soluzione agrodolce e tenute in posa per circa 48 ore.

II° Processo di lavorazione:

successivamente le verdure vengono invasate e ricoperte con la soluzione agrodolce, pastorizzate e confezionate.

Descrizione del prodotto (caratteristiche organolettiche , aspetto esteriore):

ortaggi freschi dalla consistenza solida e croccante, giusto equilibrio tra aroma dell'aceto e dolce dello zucchero.

Sono ottimi come contorno per secondi di carne o piatti freddi, ideali per gli antipasti sono utilizzati anche per la preparazione di primi piatti e insalate di riso o di pasta.

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