

Nome prodotto: Passata Tradizionale di Pomodoro

Descrizione: Salsa di pomodori freschi scottati e passati al setaccio.

Lista degli ingredienti: Luogo di provenienza

Pomodori 100% Italia (produzione propria)  
Sale marino < 1% Italia (Sicilia)

Conservazione:

Luogo: ambiente fresco, asciutto e buio  
Durata: 36 mesi

Packaging:

primario: vaso vetro  
capacità: 720 ml (netto 700 gr)  
580 ml (netto 550 gr)  
314 ml (netto 300 gr)

secondario: scatola cartone o fardello termoretraibile  
nr. Pezzi per cartone: 12

Processo di lavorazione:

la passata è ottenuta esclusivamente da pomodori freschi appena raccolti. I pomodori, selezionati e lavati, sono scottati a vapore per diversi minuti. Quando sono ben cotti, vengono sgrondati dall'acqua in eccesso e macinati mediante una passatrice elettrica per pomodori. La salsa così ottenuta, alla temperatura di circa 70°, viene messa in bottiglie o vasi di vetro, chiusi ermeticamente e sottoposti a trattamento termico per garantirne la conservabilità.

Descrizione del prodotto e modo d'impiego:

passata di pomodoro dalla consistenza densa e compatta; vi si può sentire tutta la fragranza e il profumo dei pomodori freschi. Si può utilizzare come base per la preparazione di sughi e ragù a base di carni, selvaggina, ortaggi o pesce.

Con la sola aggiunta di olio extra vergine di oliva, basilico e sale, in qualche minuto di cottura, è un ottimo condimento per pasta o riso.

*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](mailto:info@quartodeigreci.it)*