

<u>Nome prodotto:</u>	Pomodori pelati
<u>Descrizione:</u>	pomodori interi pelati, al naturale.
<u>Lista degli ingredienti:</u>	Luogo di provenienza
Pomodoro	99% Italia (produzione propria)
Sale marino	< 1% Italia (Sicilia)
Basilico	< 1% Italia (produzione propria)
<u>Conservazione:</u>	
Luogo:	ambiente fresco, asciutto, lontano da luce diretta
Durata:	36 mesi
<u>Packaging:</u>	
primario:	vaso vetro
capacità:	720 ml (680 gr) / 580 ml (550 gr)
secondario:	scatola cartone o fardello in termoretraibile
nr. Pezzi per cartone:	12

Processo di lavorazione:

i pomodori lunghi varietà San Marzano, selezionati e lavati, sono scottati in acqua bollente per pochissimi minuti. Vengono poi pelati a mano dalle operatrici. Dopo questa fase, si procede alla sistemazione in vasi di vetro, viene aggiunto un pizzico di sale e una foglia di basilico fresco. I barattoli, chiusi ermeticamente sono sottoposti a trattamento termico per garantirne la conservabilità.

Descrizione del prodotto e modo d'impiego:

pomodori interi pelati e conservati al naturale senza nessuna aggiunta; vi si può sentire tutta la fragranza dei pomodori freschi. Si possono utilizzare come base per la preparazione di piatti a base di verdure, carne o pesce, sulla pizza o bruschetta.

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