

Nome prodotto:

Pomodorini di collina

Descrizione

Pomodorini interi in salsa di pomodoro con basilico, condimento.

Lista degli ingredienti:

Luogo di provenienza

Pomodorini di collina
Passata di pomodoro
basilico
sale marino

72% Italia (produzione aziendale)
16% Italia (produzione aziendale)
< 1% Italia (produzione aziendale)
< 1% Italia (Sicilia)

Conservazione:

Luogo:

ambiente fresco, asciutto e buio

Durata:

36 mesi

Packaging:

primario:

vaso vetro

capacità:

580 ml (550 gr)

secondario:

scatola cartone

nr. Pezzi per cartone:

12

Processo di lavorazione:

i pomodorini lavati e depicciolati, sono posti nel vaso di vetro e ricoperti con la passata di pomodoro ottenuta al momento. Viene aggiunta una foglia di basilico fresco per vaso per profumarne il contenuto.

Descrizione del prodotto e modo d'impiego:

pomodorini interi conservati in salsa di pomodoro; vi si può sentire tutta la fragranza dei pomodori freschi. Sono ideali per preparare primi leggeri o sughi a base di pesce.

Ditta Produttrice

Maresa s.n.c. di Maria Teresa Occhionero & C.

C.da Vigne n. 27

86049 Ururi (CB) – Italia

tel 0874-831200 fax 0874-822841 - info@quartodeigreci.it