

<u>Nome prodotto:</u>	Sugo pomodoro e basilico
<u>Descrizione:</u>	sugo pronto a base di polpa di pomodoro e basilico, condimento.
<u>Lista degli ingredienti:</u>	Luogo di provenienza
Polpa di pomodoro	85% Italia (produzione propria)
Basilico	9% Italia (produzione propria)
Olio extra vergine di oliva	5% Italia (produzione propria)
Sale marino	< 1% Italia (Sicilia)
Zucchero	< 1% Italia (Molise)

Conservazione:

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

Packaging:

primario:	vaso vetro
capacità:	314 ml (300 gr) / 212 ml (200 gr)
secondario:	scatola cartone
nr. Pezzi per cartone:	12

Processo di lavorazione: Il sugo è preparato secondo ricette tradizionali della gastronomia locale. Ogni fase del processo è rigorosamente artigianale. Le materie prime sono previamente selezionate, accuratamente lavate e cucinate a fuoco lento. Il sugo pronto viene invasato ad una temperatura di circa 60°, immediatamente dopo la chiusura il vasetto è pastorizzato per garantirne la conservabilità. Tutte queste caratteristiche conferiscono al prodotto qualità organolettiche del tutto simili a quelle di un sugo appena fatto.

Descrizione del prodotto e modo d'impiego:

sugo dalla densità ideale per condire pasta o riso; sviluppa profumo e fragranza degli ingredienti freschi. Si può utilizzare previamente scaldato in padella o a bagno maria, versandolo sulla pasta preferita cotta al dente. A piacere si può aggiungere olio extra vergine di oliva, parmigiano o cubetti di mozzarella e saltare in padella per mantecare.

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)