

Nome prodotto: Sugo alle olive

Descrizione: sugo pronto a base di polpa di pomodoro e olive, condimento.

Lista degli ingredienti: Luogo di provenienza

Polpa di pomodoro	71%	Italia (produzione propria)
Olive verdi e nere	18%	Italia
Olio extra vergine di oliva	5%	Italia (produzione propria)
Cipolla	2%	Italia
Prezzemolo	1%	Italia (produzione propria)
Capperi	< 1%	Italia
Sale marino	< 1%	Italia (Sicilia)
Zucchero	< 1%	Italia

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