



®

Quarto dei Greci

CARCIOFINI

SOTT'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Descrizione: Carciofini scottati in aceto e conservati sott'olio extra vergine di oliva

Lista degli Ingredienti:

carciofini
olio extra vergine di oliva
aceto di vino
limone
sale

Luogo Di Provenienza:

67% Italia
31% Italia
< 1% Italia
< 1% Italia
< 1% Italia



Conservazione:

Luogo: Ambiente Fresco, Asciutto e Buio
Durata: 24 Mesi

Packaging:

Primario: Vaso Vetro
Capacità: 1.700 ml (1,5 kg) / 580 ml (500g) / 314 ml (280g)
Secondario: Scatola Cartone
Nr. Pezzi Per Cartone: 4 / 6 / 12

Packaging: *i carciofini, appena raccolti, vengono puliti e tagliati, poi lavati in una soluzione acidula (acqua e succo di limone); scottati in aceto bianco tagliato con vino, acqua e succo di limone con l'aggiunta di qualche foglia di alloro. Quando sono ben raffreddati vengono sistemati nei vasetti di vetro e ricoperti con olio extra vergine di oliva. Il prodotto è sottoposto a pastorizzazione per garantirne la conservabilità.*

Descrizione del prodotto e modo d'impiego: *carciofini interi dalla consistenza croccante, giusto equilibrio tra aroma dell'aceto e fragranza dell'olio. Sono ottimi come contorno per secondi, oppure piatti freddi, ideali per gli antipasti, per insalate di riso o di pasta.*

Ditta Produttrice:

Maresa snc di Maria Teresa Occhionero & C.
C.da Vigne, 27 – 86049 Ururi (CB) – Italia | Tel/Fax 0874 831200 | info@quartodeigreci.it
www.quartodeigreci.it