



®

Quarto dei Greci

CREMA DI CARCIOFI

Descrizione: Crema di carciofi con olio extra vergine di oliva.

Lista degli Ingredienti:

Carciofi
Olio extra vergine di oliva
Aceto di vino
Succo di limone
sale marino

Luogo Di Provenienza:

86% Italia
10% Italia
2% Italia
1% Italia
<1% Italia

Conservazione:

Luogo: Ambiente Fresco, Asciutto e Buio
Durata: 18 Mesi

Packaging:

Primario: Vaso Vetro
Capacità: 212 MI (190g)
Secondario: Scatola Cartone
Nr. Pezzi Per Cartone: 12

Packaging: *i carciofi, puliti e lavati, sono scottati in una soluzione composta da aceto di vino, acqua, succo di limone, sale. Una volta cotti sono raffreddati e asciugati per essere poi finemente tritati con l'aggiunta di tutti gli altri ingredienti. Si ottiene così un composto omogeneo, morbido e denso. Invasato in barattoli di vetro, ricoperto con un leggero velo di extra vergine, è sottoposto a pastorizzazione per garantirne la conservabilità.*

Descrizione del prodotto e modo d'impiego: *crema di carciofi dalla consistenza solida e morbida, giusto equilibrio tra sapore del carciofo, aroma dell'aceto, fragranza dell'olio e profumo di limone. E' ottimo sui crostini, tartine o bruschette, con l'aggiunta di extra vergine è ideale anche per condire primi piatti 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