



®

---

---

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 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](http://www.quartodeigreci.it)