



®

---

---

Quarto dei Greci

---

---



---

## GIARDINIERA IN AGRODOLCE

---

Descrizione: **Ortaggi** in proporzione variabile a pezzi in soluzione **agrodolce**

### Lista degli Ingredienti:

Carote	16%	Italia (produzione propria)
Sedano	16%	Italia (produzione propria)
Peperoni	12%	Italia (produzione propria)
Cavolfiori	12%	Italia (produzione propria)
Fagiolini	9%	Italia (produzione propria)
Cipolline	9%	Italia (produzione propria)
aceto di vino	21%	Italia
Zucchero	3%	Italia
sale marino	1%	Italia
acido citrico	>1%	Italia

(% ortaggi soggette a variazioni a seconda del periodo di produzione)

### Luogo Di Provenienza:

### Conservazione:

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

### Packaging:

Primario: Vaso Vetro  
Capacità: 580 ml – 480g (sgocciolato 350g)/314 ml – 280g (sgocciolato 180g)  
Secondario: Scatola Cartone  
Nr. Pezzi Per Cartone: 6/12

**1° Processo di lavorazione:** le verdure tagliate a pezzi e lavate sono scottate rapidamente e poi sgocciolate e freddate. Sono poi poste in soluzione agrodolce e tenute in posa per circa 24 ore.

**2° Processo di lavorazione:** le verdure sgocciolate vengono invasate e ricoperte con la soluzione agrodolce filtrata.

**Descrizione del prodotto e modo d'impiego:** ortaggi freschi dalla consistenza solida e croccante, giusto equilibrio tra aroma dell'aceto e dolcezza dello zucchero.  
Sono ottimi come contorno per secondi di carne o piatti freddi, ideali per gli antipasti sono utilizzati anche per la preparazione di primi piatti e insalate 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**