



®

Quarto dei Greci



LAMPASCIONI

SOTT'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

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

Lista degli Ingredienti:

Lampascioni
Olio Extra Vergine di Oliva
Aceto di Vino
Vino
Succo di Limone
Sale

Luogo Di Provenienza:

Italia (Produzione Propria)
Italia (Produzione Propria)
Italia
Italia (Produzione Propria)
Italia (Puglia)
Italia (Sicilia)



Conservazione:

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

Packaging:

Primario: Vaso Vetro
Capacità: 314 ml - 280g/580 ml – 500g
Secondario: Scatola Cartone
Nr. Pezzi Per Cartone: 12

1° Processo di lavorazione: *i lampascioni, chiamati anche lampaggioni, bambascioni o più semplicemente cipolline selvatiche, sono puliti interamente a mano, vengono poi lavati e scottati in una soluzione di aceto, vino e succo di limone; raffreddati vengono invasati 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: *lampascioni dalla consistenza croccante, classico sapore amarognolo tipico di questo prodotto, giusto equilibrio tra aroma dell'aceto e fragranza dell'olio. Sono ottimi come contorno per secondi o 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