



®

Quarto dei Greci



POMODORI SECCHI

SOTT'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Descrizione: **Pomodori** essiccati naturalmente e conservati sott'olio

Lista degli Ingredienti:

Pomodori secchi
olio extra vergine di oliva
aceto di vino
vino bianco
sale marino

Luogo Di Provenienza:

67% Italia (produzione propria)
32% Italia (produzione propria)
< 1% Italia
< 1% Italia (produzione propria)
< 1% Italia (Sicilia)

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

1°Processo di lavorazione: i pomodori, spaccati e cosparsi di sale marino, sono essiccati al sole su apposite reti per un periodo di circa 4/6 giorni. Poi vengono igienizzati con un lavaggio, asciugati nei forni e pronti per le diverse tipologie di lavorazione.

2°Processo di lavorazione: i pomodori prima essiccati, nuovamente lavati in una soluzione acidula (acqua, aceto e succo di limone) si sottopongono ad una veloce scottatura in aceto e vino, il prodotto così ottenuto viene raffreddato, poi invasato e ricoperto con olio extra vergine di oliva. E' sottoposto a pastorizzazione per garantirne la conservabilità.

Descrizione del prodotto e modo d'impiego: pomodori secchi dalla consistenza solida e morbida, giusto equilibrio tra aroma dell'aceto, fragranza dell'olio e profumo intenso del pomodoro. Sono ottimi come contorno per secondi di carne o piatti freddi, ideali per gli antipasti sono utilizzati anche per la preparazione di 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