



®

Quarto dei Greci



SUGO ALL'ARRABBIATA

Descrizione: **Sugo pronto a base di polpa di pomodoro e peperoncino piccante.**

Lista degli Ingredienti:

Polpa Di Pomodoro
Olio Extra Vergine Di Oliva
Peperoncino Piccante
Sale Marino
Prezzemolo
Zucchero

Luogo Di Provenienza:

88% Italia (Produzione Propria)
5% Italia (Produzione Propria)
4% Italia (Produzione Propria)
< 1% Italia (Sicilia)
2% Italia (Produzione Propria)
< 1% Italia

Conservazione:

Luogo: Ambiente Fresco, Asciutto e Buio
Durata: 36 Mesi

Packaging:

Primario: Vaso Vetro
Capacità: 212 ML (200g)
Secondario: Scatola Cartone
Nr. Pezzi Per Cartone: 12

Processo di lavorazione: *il sugo è preparato secondo ricette tradizionali della gastronomia locale. ogni fase del processo è rigorosamente artigianale. le materie prime sono previamente selezionate, accuratamente lavate e cucinate a fuoco lento. il sugo pronto viene invasato ad una temperatura di circa 80°, immediatamente dopo la chiusura il vasetto è sterilizzato in autoclave per almeno 30 minuti. tutte queste caratteristiche conferiscono al prodotto qualità organolettiche del tutto simili a quelle di un sugo appena fatto, e naturalmente la garanzia e certezza di qualità.*

Descrizione del prodotto e modo d'impiego: *sugo dalla densità ideale per condire pasta o riso; sviluppa il profumo e la fragranza degli ingredienti freschi. si può utilizzare previamente scaldato in padella o nel microonde, versandolo sulla pasta preferita cotta al dente. a piacere si può aggiungere olio extra vergine di oliva, parmigiano o cubetti di mozzarella e saltare in padella per mantecare.*

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