



®

Quarto dei Greci



POMODORINI DI COLLINA

Descrizione: **Pomodorini interi in salsa di pomodoro con aroma di basilico, condimento.**

Lista degli Ingredienti:

Pomodorini di collina
Passata di pomodoro
basilico
sale marino

Luogo Di Provenienza:

72% Italia (produzione aziendale)
16% Italia (produzione aziendale)
< 1% Italia (produzione aziendale)
< 1% Italia (Sicilia)

Conservazione:

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

Packaging:

Primario: Vaso Vetro
Capacità: capacità: 580 ml /314 ml
Secondario: Scatola Cartone
Nr. Pezzi Per Cartone: 12

Processo di lavorazione: *I pomodorini lavati e depicciolati, sono posti nel vaso di vetro e ricoperti con la passata di pomodoro ottenuta al momento. Viene aggiunta una foglia di basilico fresco in ogni vaso per profumare ed esaltare la fragranza del pomodoro.*

Descrizione del prodotto e modo d'impiego: *pomodorini interi conservati in salsa di pomodoro; vi si può sentire tutta la fragranza dei pomodori freschi. Sono ideali per preparare primi leggeri o sughi a base di pesce.*

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