



®

Quarto dei Greci



SUGO AI FUNGHI

Descrizione: **Sugo pronto a base di pomodoro e funghi, condimento.**

Lista degli Ingredienti:

Polpa di pomodoro

Funghi

Gelone (*Pleurotus ostreatus*), nameko (*Pholiota nameko mutabilis*), spinarello (*Boletus luteus*), porcini (*Boletus edulis*) (10%), lattario (*Lactarius deliciosus*).

Olio extra vergine di oliva

Sale marino

Prezzemolo

Zucchero

Aglio

Luogo Di Provenienza:

76% Italia (produzione propria)

16% Italia (Trentino)

5% Italia (produzione propria)

< 1% Italia (Sicilia)

< 1% Italia (produzione propria)

< 1% Italia (ITALIA)

< 1% Italia (produzione propria)

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, e cucinate a fuoco lento. Il sugo pronto viene invasato ad una temperatura di circa 80°, e 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.*

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