



®

Quarto dei Greci



PASSATA

TRADIZIONALE DI POMODORO

Descrizione: **Salsa di pomodori freschi scottati e passati al setaccio.**

Lista degli Ingredienti:

Pomodori
Sale marino

Luogo Di Provenienza:

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

Conservazione:

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



Packaging:

Primario: Vaso Vetro
Capacità: capacità: 720 ml (netto 700 gr)/446 ml (netto 430 gr)
Secondario: Scatola Cartone
Nr. Pezzi Per Cartone: 12

Processo di lavorazione: *la passata è ottenuta esclusivamente da pomodori freschi appena raccolti. I pomodori, selezionati e lavati, sono scottati in acqua bollente per alcuni minuti. Quando sono ben cotti, vengono sgrondati dall'acqua in eccesso e passati attraverso un setaccio per separare ottimamente i semi e le bucce dalla polpa. La salsa così ottenuta, alla temperatura di circa 80°, viene messa in bottiglie o vasi di vetro, chiusi ermeticamente e sottoposti a trattamento termico per garantirne la conservabilità.*

Descrizione del prodotto e modo d'impiego: *passata di pomodoro dalla consistenza densa e compatta; vi si può sentire tutta la fragranza e il profumo dei pomodori freschi. Si può utilizzare come base per la preparazione di sughi e ragù a base di carne, selvaggina, ortaggi o pesce. Con la sola aggiunta di olio extra vergine di oliva, basilico e sale, in qualche minuto di cottura, è un ottimo condimento per pasta o riso.*

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