



®

Quarto dei Greci



POMODORI PELATI

Descrizione: **pomodori interi pelati, al naturale.**

Lista degli Ingredienti:

Pomodoro
Sale marino
Basilico

Luogo Di Provenienza:

Italia (produzione propria)
Italia (Sicilia)
Italia (produzione propria)

Conservazione:

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

Packaging:

Primario: Vaso Vetro
Capacità: capacità: 720 ml (netto 700 gr-sgocc. 610g)/580 ml (netto 550 gr-sgocc. 490g) /314 ml (netto 300 gr-sgocc. 290g)
Secondario: Scatola Cartone
Nr. Pezzi Per Cartone: 12

Processo di lavorazione: *i pomodori di varietà tipo sanmarzano, selezionati e lavati, sono scottati in acqua bollente per alcuni secondi. Si procede con la pelatura manuale a cura di operatrici esperte, e dopo questa fase, si sistemano in vasi di vetro con l'aggiunta di una foglia di basilico fresco. I barattoli, chiusi ermeticamente sono sottoposti a trattamento termico per garantirne la conservabilità.*

Descrizione del prodotto e modo d'impiego: *pomodori interi pelati e conservati al naturale senza nessuna aggiunta; vi si può sentire tutta la fragranza dei pomodori freschi. Si possono utilizzare come base per la preparazione di piatti a base di verdure, carne o pesce, sulla pizza o bruschetta.*

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