



®

---

---

Quarto dei Greci

---

---



---

# SUGO

## AI PEPERONI

---

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

### Lista degli Ingredienti:

Polpa di pomodoro  
Peperoni rossi e gialli  
Olio extra vergine di oliva  
Sale marino  
Basilico  
Zucchero

### Luogo Di Provenienza:

74% Italia (produzione propria)  
20% Italia (produzione propria)  
5% Italia produzione propria)  
< 1% Italia (Sicilia)  
< 1% Italia (produzione propria)  
< 1% Italia (Basso Molise)

### 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.*

**Descrizione del prodotto e modo d'impiego:** *sugo dalla densità ideale per condire pasta o riso; sviluppa profumo e 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**