



®

Quarto dei Greci



SUGO ALLA PUTTANESCA

Descrizione: **Sugo pronto a base di polpa di pomodoro, olive nere e peperoncino.**

Lista degli Ingredienti:

Polpa Di Pomodoro
Olive nere
Olio Extra Vergine Di Oliva
Peperoncino Piccante
Acciughe
Sale Marino
Prezzemolo
Cipolla
Capperi
Zucchero

Luogo Di Provenienza:

88% Italia (Produzione Propria)
9% Italia (Puglia)
5% Italia (Produzione Propria)
2% Italia (Produzione Propria)
1% Italia (Sicilia)
< 1% Italia (Sicilia)
1% Italia (Produzione Propria)
1% Italia (produzione propria)
< 1% Italia (Sicilia)
< 1% Italia

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 a 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