



I Sughi

LA SALSA PELATA





COD201/ COD202/ COD203 - **LA SALSA PELATA**

PRODOTTO: Sugo di pomodoro al basilico pronto all'uso a base di polpa fresca di pomodoro pelato;

INGREDIENTI: Polpa di pomodoro 92%, cipolla 4%, olio extravergine d'oliva 2%, sale, zucchero e basilico in quantità variabile.

UTILIZZO

- Condimento ideale per pasta e risotti
- Indicato per la preparazione di varie pietanze quali melanzane alla parmigiana, pizze, bruschette, base per vongole etc.

CONSERVAZIONE

Il prodotto nella confezione originale si conserva per oltre ventiquattro mesi dalla produzione se non esposto a luce intensa e a temperature eccedenti i 25°C circa. Dopo l'apertura del vaso si conserva per alcuni giorni in frigorifero.

FORMATI

COD201 vaso in vetro da 350 gr confezioni da 6/12 pz;
COD202 vaso in vetro da 1050 gr confezioni da 4 pz; (su ordinazione)
COD203 vaso in vetro da 1600 gr confezioni da 4 pz; (su ordinazione)

ADDITIVI

Il prodotto non contiene né conservanti, né coloranti, né addensanti e comunque nessun'altra sostanza oltre gli ingredienti dichiarati.

NO OGM (Reg. 1830/2003 e 1829/2003)
NO GRASSI IDROGENATI
NO GLUTINE

Scheda tecnica su richiesta



COD201/ COD202 COD/203 - **LA SALSA PELATA**

DESCRIPTION

Tomato sauce with basil ready to use based on fresh pulp of peeled tomatoes.

INGREDIENTS

tomato pulp 92%, onion 4%, extra virgin olive oil 2%, salt, sugar and basil.

USE

Dressing for pasta and for several other recipes.

STORAGE

Store in cool place away from light.
Once opened keep refrigerated and use within a few days.
Best before: see guarantee seal.

PACKAGE

COD201 jar 350 grs - 6/12 pcs;
COD202 jar 1050 gr - 4 pcs; (made to order)
COD203 jar 1600 gr - 4 pcs; (made to order)

NO ADDITIVES

The product does not contain additives of any kind

OGM FREE (Reg. 1830/2003 and 1829/2003)
GLUTEN FREE

Prodotto e confezionato da: **TÙDIA Azienda Agricola di Agata Ferlito**
Sede e stabilimento: C.da Tudia - Petralia Sottana (PA) - Tel. (+39) 0934 676054
tudia@tudiazienagricola.it - www.tudiazienagricola.it