



## Scheda Tecnica SUGO AI FRUTTI DI MARE

**Descrizione: SUGO AI FRUTTI DI MARE**

### INGREDIENTI

Ingredienti: Salsa di pomodoro di Pachino I.GP (73%), condimento alla pescatora 15% (**acciughe , polpo, calamari , totani , seppie**), triplo concentrato di pomodoro, vino bianco, olio di oliva, cipolla, capperi, peperoncino, sale marino siciliano, prezzemolo, zucchero.

### ALLERGENI

***Prodotti a base di pesce- Può contenere tracce di sedano, frutta a guscio, molluschi, latte. Contiene solfiti contenuti nel vino***

### CARATTERISTICHE

Classico sugo per pasta siciliano, dal sapore armonico ma deciso presenta un gradevole dolciastro contrastato dall'acidità del pomodoro tipico gusto mediterraneo.

### SHELF LIFE

36 mesi

### PESO NETTO

220g

## CONSERVAZIONE

A temperatura ambiente, lontano da fonti di calore e raggi solari. Una volta aperta la confezione conservare in frigo e consumare entro 4 giorni.

## PACKAGING

Vaso standard 246. Capsula twist-off diametro 70. **Materiali idonei al contatto con gli alimenti**

**ORIGINE:** SICILIA. Via Marzamemi, 12, 96018 Marzamemi SR

Valori Nutrizionali medi per 100g di PRODOTTO / Nutritional Facts 100g		
ENERGIA/ENERGY	43/183	Kcal/kj
GRASSI/FAT	0,9	g
Di cui saturi	0,2	g
CARBOIDRATI/CARBOHYDRATE	5	g
Di cui zuccheri	5	g
FIBRE/ FIBRE	-	g
PROTEINE/PROTEIN	3,4	g
SALE	0,7	g