



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