

PRODOTTO  
ARTIGIANALE



# Passata alla Siciliana

Una passata di pomodoro ottenuta dalla lavorazione dei pomodori siciliani. Le varietà che utilizziamo sono un ecotipo di San Marzano selezionato e cresciuto in Sicilia, ed il Datterino riconosciuto per la sua dolcezza e densità che arricchisce la nostra passata di pomodoro.

*This tomato sauce is obtained by Sicilian tomato varieties. We use an ecotype of San Marzano tomato selected and grown in Sicily and Datterino tomato recognized for its sweetness and density which enriches our sauce.*

*Diese Tomatensauce wird aus sizilianischen Tomatensorten hergestellt. Wir verwenden einen Ökotyp von San Marzano Tomaten ausgewählt und angebaut in Sizilien und Datterino Tomaten bekannt für ihren Süßen Geschmack und festen Konsistenz, die unsere Sauce bereichern.*

## Ingredienti / Ingredients / Zutaten

pomodoro San Marzano e Datterino, olio extra vergine d'oliva, cipolla, sale, zucchero di canna / San Marzano and Datterino tomatoes, extra virgin olive oil, onion, salt, cane sugar / San Marzano und Datterino-Tomaten, extra reines Olivenöl, Zwiebel, Salz, Rohrzucker.

## Zona di coltivazione del pomodoro / Tomato growing area / Tomatenanbaugebiet

Castronovo di Sicilia (PA)

### Valori nutrizionali medi per 100 ml / Nutritional values for 100 ml / Ernährungswerte pro 100 ml

Valore energetico / Energy Value / Energiewert	65 kcal / 271,96 kJ
Grassi / Fat / Fett	3 g
Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate	7,8 g
di cui zuccheri / of which sugars / davon Zucker	7 g
Fibre alimentari / Fiber / Ballaststoffe	1,4 g
Proteine / Proteins / Eiweiss	0,9 g
Sale / Salt / Salz	0,48 g

## Abbinamenti consigliati

E' una base per creare numerosi piatti, il condimento principale per la pasta al pomodoro, un piatto semplice che rappresenta la bontà della cucina mediterranea.

## Food pairing

*It is a basis for preparing several dishes, the main seasoning for pasta al pomodoro, a simple dish that represents the tastiness of the Mediterranean kitchen.*

## Speisenempfehlung

*Es ist eine Basis für die Vorbereitung mehrerer Gerichte, das Hauptgewürz für Pasta al pomodoro, ein einfaches typisches Gericht, der Mediterrane Küche.*

Prodotto e confezionato da / Produced and packaged by / Hergestellt und Verpackt von:

**Azienda Agricola Miceli Gioacchino**, Via Rotolo 46, 90025 Lercara Friddi (PA)

Sito produttivo: Contrada Coste dei Preti, SP.78, 90030 Castronovo di Sicilia (PA)

Peso netto:	550 ml
Peso lordo:	850 g
TMC:	24 mesi
Unità di vendita:	in vaso vetro da 580 ml
Codice prodotto:	PASSP550
Mod. di Conserv.:	a temperatura ambiente, una volta aperta conservare in frigo e consumare entro 3 giorni
Caratteristiche:	prodotto non trattato, lavorazione artigianale, non contiene né conservanti né glutine
Aspetto:	salsa di pomodoro
Odore:	di pomodoro
Colore:	rosso
Sapore:	intenso di pomodoro
Allergeni:	potrebbe contenere tracce di sedano e/o frutta a guscio



Azienda Agricola Miceli