

PRODOTTO
ARTIGIANALE



Sugo Pronto di Datterino

I pomodori Datterini vengono coltivati in campo aperto, si raccolgono quando hanno raggiunto la giusta maturazione. Il segreto della bontà è la terra ed il sole che con le sue caratteristiche uniche di un territorio incontaminato riesce a creare un'eccellenza irripetibile. Il sugo pronto è già condito, ottimo per chi è sempre in fretta ma non vuole rinunciare alla genuinità.

Datterino tomatoes are grown in open field and harvested when they have reached the right degree of ripeness. The secret of tastiness is the earth and the sun which with their unique characteristics of an uncontaminated territory are able to create an inimitable quality. This ready sauce is already seasoned, excellent for people who are always in hurry but doesn't want to give up authenticity.

San Marzano Tomaten werden auf freiem Feld angebaut und geerntet, wenn ihre richtige Reifegrad erreicht ist. Das Geheimnis ihre Schmackhaftigkeit ist die Erde und die Sonne, angebaut am einen vom Chemikalien nicht kontaminierten Landschaft, zusammen sind sie in der Lage eine unnachahmliche Qualität zu schaffen. Diese fertige Sauce ist bereits gewürzt, hervorragend für Menschen, die es immer eilig haben, aber die Authentizität nicht aufgeben wollen.

Ingredienti / Ingredients / Zutaten

pomodoro Datterino, cipolla, olio extra vergine d'oliva, zucchero di canna, sale / Datterino tomato, onion, extra virgin olive oil, cane sugar, salt / Datterino Tomato, Zwiebel, extra reines Olivenöl, Rohrzucker, Salz.

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 mediterranen Küche.

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

Azienda Agricola Miceli Gioacchino

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

Peso netto:	350 g
Peso lordo:	550 g
TMC:	24 mesi
Unità di vendita:	in vaso vetro da 370 ml
Codice prodotto:	SUGD350
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:	sugo 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