



ANTICA ENOTRIA

APULIAN ORGANIC FARM



food

PASSATA DI POMODORO

SCHEDA TECNICA

La passata di pomodoro Antica Enotria è ottenuta esclusivamente da pomodori da agricoltura biologica a chilometro zero coltivati nei nostri campi. Il gusto dolce e delicato è dato dall'attenta selezione della materia prima, raccolta a mano durante il mese di luglio al giusto grado di maturazione. La lavorazione immediata permette di preservare sapori, profumi e proprietà nutrizionali. Ottimo per sughi e salse a base di pomodoro.

INGREDIENTI: pomodoro fresco*, sale marino.

***Biologico**



CONFEZIONI	CONTENUTO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO	IMBALLO	PZ. CARTONE	BARCODE	SHELF LIFE
Vaso in vetro	720ml	700gr	-	cartone	12 pz	802263060018	3 anni

PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	LUNGHEZZA IMBALLO	LARGHEZZA IMBALLO	ALTEZZA IMBALLO	PESO IMBALLO	CONFEZIONI PER STRATO	COLLI PER PALLET
Vaso 720ml	31cm	23cm	23cm	12kg	12	72

Az. Agr. Di Tuccio Raffaele
di Di Tuccio Luigi

Viale di Levante 19 - 71042 Cerignola FG
Tel 0885 418462 - Fax 0885 424688
info@anticaenotria.it

Piva 03739110710
IBAN IT415054 2478380000001001062

controllato da ICEA
www.anticaenotria.it

