



ANTICA ENOTRIA

APULIAN ORGANIC FARM



food

MELANZANE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

SCHEDA TECNICA

Durante il periodo estivo raccogliamo le melanzane nei nostri campi per creare una delle conserve più famose di Puglia. Tagliate a mano e secondo un'antica ricetta di famiglia, le melanzane vengono immerse nel nostro olio extravergine di oliva. Si ottiene così una delizia inimitabile, dal gusto sfizioso e genuino perfetta per arricchire aperitivi, antipasti o secondi piatti.

INGREDIENTI: melanzane*, olio extravergine di oliva*, aceto di vino*, aglio*, peperoncino*, sale marino, limone*, acidificante: acido citrico.

*Biologico



CONFEZIONI	CONTENUTO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO	IMBALLO	PZ. CARTONE	BARCODE	SHELF LIFE
Vaso in vetro	314ml	270gr	160gr	cartone	6 pz	8022630700008	2 anni
Vaso in vetro	3100ml	2800gr	1900gr	cartone	2 pz	8022630770001	2 anni

PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	LUNGHEZZA IMBALLO	LARGHEZZA IMBALLO	ALTEZZA IMBALLO	PESO IMBALLO	CONFEZIONI PER STRATO	COLLI PER PALLET
Vaso 314ml	24cm	16cm	10cm	3kg	21	336
Vaso 3100ml	29cm	19cm	25,5cm	8kg	16	32

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 IT41S054 247838000001001062

controllato da ICEA
www.anticaenotria.it

