



ANTICA ENOTRIA
APULIAN ORGANIC FARM



food

SPACCATELLA DI POMODORINI GIALLI

SCHEDA TECNICA

Unico nel suo genere, il pomodorino giallo è naturalmente privo di acidità. Una volta raccolti a mano nei nostri campi, i pomodorini vengono spaccati a metà e conservati in vasi in vetro solo con acqua e sale marino. Il sapore dolce di questo pomodoro valorizza ricette a base di pesce e frutti di mare, per preparare salse, vellutate e creme di ortaggi. È un tocco originale sulla pizza gourmet.

INGREDIENTI: pomodorini gialli*, acqua, sale marino.

***Biologico**



CONFEZIONI	CONTENUTO	PESO NETTO	PESO SGOCCIOLATO	IMBALLO	PZ. CARTONE	BARCODE	SHELF LIFE
Vaso in vetro	580ml	530gr	380gr	cartone	6 pz	8022630997101	3 anni

PALLETTIZZAZIONE

CONFEZIONE	LUNGHEZZA IMBALLO	LARGHEZZA IMBALLO	ALTEZZA IMBALLO	PESO IMBALLO	CONFEZIONI PER STRATO	COLLI PER PALLET
Vaso 580ml	28cm	17cm	13cm	5,2kg	20	200

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 2478380000001001062

controllato da ICEA
www.anticaenotria.it



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA



OPERATORE CONTROLLATO N.
PF0920