

Sestafoglia

Pesto di Pomodori secchi



Salsa rossa ispirata alla tradizione siciliana, ottenuta da pomodori secchi reidratati, mandorle e capperi, con l'aggiunta di prezzemolo fresco coltivato in campo e lavorato a poche ore dalla raccolta.

Dopo la lavorazione il prodotto subisce un trattamento termico che ne allunga la conservabilità.

Prodotto pronto al consumo da impiegare come condimento per la pasta o come antipasto da spalmare sui crostini.

Consigli per l'uso
Ideale come aperitivo sui crostini o come condimento per la pasta.

Ingredienti: Olio di semi di girasole, pomodori secchi reidratati 41%, prezzemolo 7,5%, **mandorle** granella 6%, capperi 1,5%, aglio, correttore di acidità: acido lattico.

Ingredients: Sunflower seed oil, rehydrated dried tomatoes 41%, parsley 7,5%, chopped **almonds** 6%, capers 1,1%, garlic, acidity regulator: lactic acid.

Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedi capsula / Best before end: see lid
Da conservare in frigorifero dopo l'apertura / Keep refrigerated after opening

Pesto di Pomodori secchi

PESO NETTO
NET WEIGHT
180 g e

Prodotto/Produced in
Via Oliere e Sapone Meridionali, 39
70056 Molfetta (BA) - Italia
Primafonte Srl, Via Ungheria, 100
60027 Osimo (AN) - Italia
www.sestafoglia.it

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100g

Energia / Energy	1858KJ - 451 Kcal
Grassi / Fat	48,4 g
di cui saturi / of which saturates	5,5 g
Carboidrati / Carbohydrates	1,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	1,8 g
Proteine / Protein	2,0 g
Sale / Salt	0,6 g

PRODOTTO IN ITALIA - PRODUCT OF ITALY

INGREDIENTI

Olio di semi di girasole
Pomodori secchi reidratati 41,5%
Prezzemolo 7,5%
Granella di Mandorle 6%
Capperi 1,1%
Aglio
Regolatore di acidità: acido lattico

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

Energia	1858 kJ/ 451 kcal
Grassi	48,4 g
di cui saturi	5,5 g
Carboidrati	1,9 g
di cui zuccheri	1,8 g
Proteine	2,0 g
Sale	0,6 g

Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore
Una volta aperto, mantenere in frigorifero
TMC: 36 mesi dalla data di produzione