

# Sestafoglia

## Salsa di Peperoni



Salsa di peperoni gialli, rossi e verdi, 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.

**Sestafoglia**  
semilavorati di piante aromatiche

**Salsa di Peperoni**

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

Ingredienti: Peperoni gialli, rossi e verdi 57%, olio di semi di girasole, prezzemolo 4,5%, fiocchi di patata, aglio, sale, correttore di acidità: acido lattico.

Ingredients: Yellow, red and green peppers 57%, sunflower seed oil, parsley 4,5%, potato flakes, garlic, salt, 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

PESO NETTO  
NET WEIGHT  
**180 g e**

Prodotto/Produced in  
Via Oliere e Sapone, Mercuriano, 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	1706 KJ - 413 Kcal
Grassi / Fat	37,9 g
di cui saturi / of which saturates	5,0 g
Carboidrati / Carbohydrates	14,8 g
di cui zuccheri / of which sugars	14,0 g
Proteine / Protein	3,2 g
Sale / Salt	1,1 g

PRODOTTO IN ITALIA - PRODUCT OF ITALY

### INGREDIENTI

Peperoni gialli, rossi e verdi 57%  
Olio di semi di girasole  
Prezzemolo 4,5%  
Fiocchi di patata  
Aglio  
Sale  
Correttore di acidità: acido lattico

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

Energia	1706 kJ/ 413 kcal
Grassi	37,9 g
di cui saturi	5,0 g
Carboidrati	14,8 g
di cui zuccheri	14,0 g
Proteine	3,2 g
Sale	1,1 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