



Crema di zucca

in agrodolce

Sweet and sour pumpkin cream



Una gustosa vellutata, preparata secondo la ricetta artigianale,
con un gradevole sapore agrodolce. Perfetta da accompagnare
con crostini caldi.

A tasty and velvety cream, prepared according to an artisan
recipe, with a pleasant sweet and sour flavour.
Perfect to pair with hot croutons.

Crema di zucca

in agrodolce

Sweet and sour pumpkin cream

Condimento a base di zucca ideale per condire pane e pasta.

Ingredienti: zucca 60%, olio d'oliva, aglio, zucchero, sale, aceto.
Correttore di acidità: acido citrico.
Antiossidante: acido ascorbico.

Trattamento termico:
pastorizzazione.

Packaging: vaso di vetro.

Temperatura di trasporto:
ambiente.

Temperatura di conservazione:
ambiente.

Shelf life: 24 mesi dalla data di produzione.

Condiment with pumpkin to flavour bread and pasta.

Ingredients: pumpkin 60%, olive oil, garlic, sugar, salt, vinegar.
Acidity regulator: citric acid.
Antioxidant: ascorbic acid.

Thermal treatment:
pasteurization.

Packaging: glass jar.

Transport temperature: room temperature.

Storage temperature: room temperature.

Shelf life: 24 months from the date of production.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

A vaso chiuso
Evitare l'esposizione diretta alla luce del sole e conservare in luogo fresco e asciutto.

A vaso aperto
Dopo l'apertura del vaso conservare il prodotto in frigo e consumare entro pochi giorni. Assicurarsi sempre che l'olio d'oliva ricopra il prodotto.

STORAGE METHOD

Closed jar
Avoid direct exposure to sunlight, store in a cool, dry place.

Open jar
After opening, store product in the refrigerator and consume within a few days. Always ensure that oil covers the product.



Vegano

Vegan



Ovo-latto Vegetariano

Ovo-lacto vegetarian



Vegetariano

Vegetarian



Senza Glutine

Gluten free



VALORI NUTRIZIONALI	
Medi per 100 g	
NUTRITIONAL INFORMATION	
Average values per 100 g	
Valore energetico Energy	748 kJ - 180 kcal
Grassi Fat	11 g
Acidi grassi saturi of which saturates	1,5 g
Carboidrati Carbohydrates	19 g
di cui zuccheri of which sugars	6 g
Proteine Protein	1 g
Sale Salt	0,4 g

PALLETTIZZAZIONE PALLETIZING						
Codice EAN EAN Code	Capacità vaso Jar capacity	Peso netto Net weight	Unità per scatola Units per box	Scatole per strato Boxes per layer	Strati per pallet Layers per pallet	Scatole per pallet Boxes per pallet
8054619202326	212 ml	190 g	12	12	13	156
8054619204191	720 ml	700 g	8	12	7	84
8054619204658	1700 ml	1650 g	6	8	5	40
8054610204665	3100 ml	3000 g	4	8	5	40