



AROMI DALLA
FRESCA MORBIDEZZA

GUSTO 
AVVOLGENTE

 SAPORE
GENUINO




Treccellenze



gusto
unico!


Treccellenze

 **gusto
unico!**

presenta...

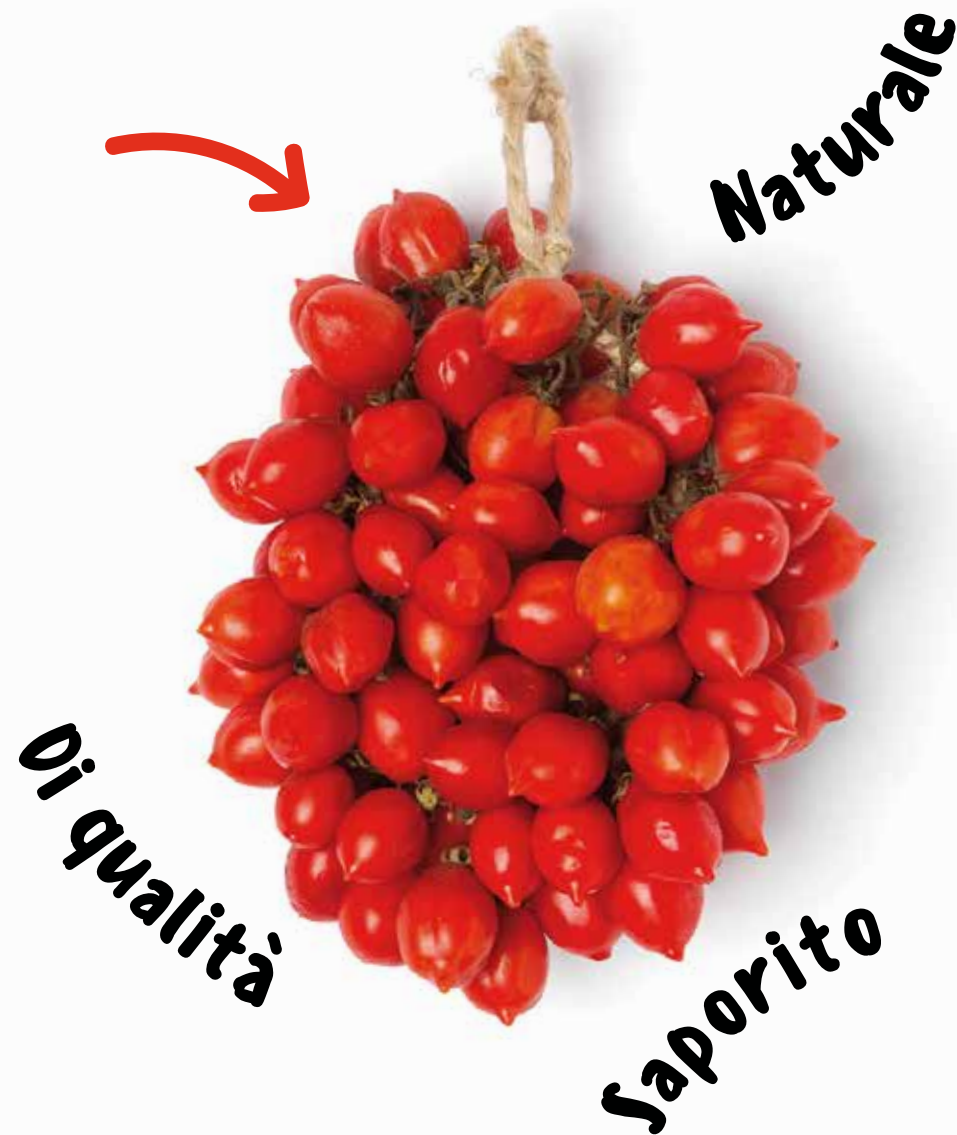
**Sapore
Pregiato
e
Genuino**



X PIENNOLIO
sugo pronto 300g e

Sugo pronto realizzato con la particolare e pregiata varietà di pomodoro, cosiddetta del Piennolo.

Coltivata alle pendici del Vesuvio sul livello del mare, questa tipologia di pomodoro gode di speciali caratteristiche frutto di un ambiente soleggiato e di un terreno vulcanico... e un giorno, da una originale intuizione, è stata unita al gusto incomparabile dell'olio extravergine d'oliva del Cilento e nasce così **PiennOlio**, un prodotto del gusto unico e genuino, un sugo che racchiude in sé tutta la bontà delle coltivazioni più tradizionali.



Treccellenze
gusto
unico!



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI 100g

Valore energetico	130kcal / 538 kJ
Grassi	10,17 g
di cui grassi saturi	1,5 g
Carboidrati	4,09 g
di cui zuccheri	1,09 g
Proteine	5,45g
Sale	0,452 g



SPECIFICA DI VENDITA SUGO PRONTO DI POMODORINI DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DEL CILENTO IN CONFEZIONE DI GR. 300 LOTTO 50/12/16

Composizione media: pomodorini 85%, olio extravergine di oliva 15%

Imballo ed U.M.: 550 gr

Pomodorini danneggiati: max 0%

Corpi estranei: assenti

Pomodorini ammuffiti: assenti

Odore: buono odore di pomodorino e olio

Aspetto: prodotto denso e integro

Grammatura media: 300 gr

Colore: rosso pomodoro

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Muffe e lieviti: assenti

Micotossine: Reg. CE 1881/06 e successive modifiche nel Reg. CE 1126/07 - Reg. UE n. 166/2010 del 26/02/2010. B1 max2ppb, B1+B2+G1+G2 = max 4ppb

Residui di fitofarmaci: rispetta Reg. CE 839/08 che aggiorna il Reg. CE 146/08 che modifica il Reg. CE n. 396/2005

Ogm: pomodorini e olio ottenuti da piante non manipolate geneticamente

Allergeni: prodotto di origine vegetale, non contiene additivi - Dir. 2003/89/CE

Glutine: non contiene glutine

Lavorazione in ambiente asettico: laboratorio multifunzione dove si trasformano solo prodotti di origine vegetale.

Conservare in luogo fresco ed asciutto evitando forti escursioni termiche, senza che sia mai superata la soglia dei 24 gradi centigradi.

CONSEGNA

La merce viene trasportata tramite container, autocarri e/o furgoni puliti, assenti da sporcizia e/o esalazioni di cattivi odori, idonei al trasporto di derrate per l'alimentazione umana, senza che sia mai superata la soglia dei 24 gradi centigradi.

IMBALLO: vasetto in vetro per uso alimentare, idoneo ai sensi del DM 31/03/1973 e successive modifiche, a venire a contatto con gli alimenti. Ogni contenitore viene riposto in cartone idoneo e sigillato. Ogni cartone contiene 6, 24 o 48 contenitori in vetro.

CARTONE DA 6 PESA KG. 3,5

CARTONE DA 24 PESA KG. 13,5

CARTONE DA 48 PESA KG. 27



I nostri pomodorini del piennolo sono coltivati dall'Azienda Rosso Vesuvio della famiglia Acampora. L'olio extravergine d'oliva Cilento dop da noi utilizzato è Terre dei Monaci, certificato dall'Organismo di controllo Mi.P.A.A.F.

Scopri tutti i nostri prodotti genuini su www.treccellenze.it

info e contatti

+39 334 3607397 / +39 380 4234373

“fate ogni cosa con cura e precisione, solo chi sa apprezzare i dettagli riesce a fare la differenza.”

Signor Antonio

