



LE TERRE LIBERE
DALLE MAFIE

POMODORINI DI PUGLIA BIOLOGICI

varietà autoctona
della tradizione
pugliese



sapore morbido e
delicatamente
dolce

coltivato a pochi
chilometri dal mare

I Pomodorini di Puglia Biologici Libera Terra sono coltivati nel brindisino, a pochi chilometri dal mare, e raccolti manualmente a piena maturazione durante il mese di luglio.

Una volta raccolti, sono lavorati secondo l'antica tradizione artigianale. I pomodorini vengono tagliati in due, leggermente salati, conditi con erbe aromatiche e conservati sott'olio, senza l'aggiunta di conservanti.

Dal sapore morbido e delicatamente dolce, sono ideali su una fetta di pane tostato, per arricchire insalate e accompagnare salumi e formaggi.



INFORMAZIONI TECNICHE

Categoria: Conserve
Formato: 290g
Pezzi per confezione: 12
Ean: 8.033.757.110.182
Shelf life: 48 mesi

INGREDIENTI:

Pomodori semi secchi 56%*, olio di semi di girasole 40%*, olio extra vergine d'oliva 10%*, aceto di vino*, sale, basilico*, peperoncino*, prezzemolo*, aglio*.
*da agricoltura biologica.