



## PASSATA DI CILIEGINO

Peso Netto 350 gr.

### Descrizione

La nostra passata viene realizzata con soli pomodori ciliegini. Questi pomodorini vengono coltivati in campo aperto ad aprile e raccolti a mano nei mesi di luglio e agosto. Vengono lavorati freschi, in modo interamente artigianale. Sono scottati, passati, invasettati con basilico fresco con l'aggiunta di un pizzico di sale. Viene effettuata la pastorizzazione. Quando apri questa salsa, puoi sentire tutto il profumo del pomodoro appena raccolto.

Usala per pizze e focacce. Buona come le salse fatte in casa, molto profumata e dolce, è pronta in 5 minuti anche spadellandola. Si sposa benissimo anche con piatti a base di pesce.

### Ingredienti

Pomodoro ciliegino min 95%, basilico min. 2%, olio extravergine d'oliva, cipolla, sale qb. Senza additivi, conservanti e coloranti.

### Informazioni Nutrizionali

	Valori Medi per 100 g di prodotto
<b>Valore energetico</b>	40 kcal 170 kJ
<b>Grassi</b>	2,0 g
- di cui saturi	0,9 g
<b>Carboidrati</b>	4,1 g
- di cui zuccheri	3,6 g
<b>Proteine</b>	1,3 g
<b>Sale</b>	1,5 mg
<b>Colesterolo</b>	- mg
<b>Fibre alimentari</b>	1,3 mg