



LA SALSA DI POMODORO

Salsa di pomodoro fresco / *Tomato salsa* / *Sauce à base de tomates fraîches*

Il rituale della preparazione della salsa “casareccia” è una tradizione che sta scomparendo. Abbiamo voluto recuperare tale rito riproponendo la salsa di pomodoro realizzata con l’antica ricetta. Pronta all’uso e ideale per condire tutti i tipi di pasta.

The ritual of preparing homemade, “casareccia” sauce is a tradition that is sadly disappearing. This is why we wanted to recover this age-old custom, by proposing this tomato salsa made using a very ancient recipe. Ready-to-use, it’s the ideal accompaniment to every type of pasta.

Le rituel de la préparation de la sauce “casareccia” est une tradition qui menace de disparaître. Nous avons voulu récupérer ce rite, en vous proposant à nouveau la sauce tomate réalisée avec la recette ancestrale. Prête à l’emploi et idéale pour assaisonner tous les types de pâtes.

Proprietà benefiche

Il pomodoro è ricco di vitamine del gruppo B, C, D, ma soprattutto la vitamina E, che gli conferiscono note di proprietà antiossidanti e vitaminizzanti. Altra sostanza antiossidante di cui è ricco è il licopene, che è in grado di proteggere le cellule dall’invecchiamento.

Beneficial properties

Tomatoes are rich in vitamin B, C, D and E, giving them excellent antioxidant and nutritional properties. They’re also high in another antioxidant called lycopene, which helps protect the cells from aging.

Propriétés bénéfiques

La tomate est riche en vitamines des groupes B, C, D, mais surtout en vitamine E, qui lui apportent des touches de propriétés antioxydantes et vitaminiques. Elle est également riche en une autre substance antioxydante, le lycopène, qui est en mesure de protéger les cellules du vieillissement.

Origine del pomodoro: Italia, Sicilia.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients

Pomodoro (93%), cipolla (3%), olio extra vergine d’oliva (2%), basilico, sale, zucchero di canna / *Tomatoes (93%), onion (3%), extra virgin olive oil (2%), basil, salt, brown sugar / Tomate (93%), oignon (3%), huile d’olive extra vierge (2%), basilic, sel, sucre de canne.*

Valori Nutrizionali / Nutritional Values / Valeurs Nutritionnelles	100 GR
Energia / Energy / Énergie	39 kcal - 164 kJ
Grassi / Fat / Graisse	1,3 g
saturi / saturated / saturé	0,3 g
monoinsaturi / monounsaturated / monoinsaturés	0,9 g
polinsaturi / polyunsaturated / poly-insaturés	0,1 g
Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone	6,0 g
di cui zuccheri / sugars / sugars	0,3 g
Fibre / Fibers / Des fibres	1,8 g
Proteine / Protein / Protéine	0,9 g
Sale / Salt / Sel	1,0 g

Formato / Size / Taille	Peso netto / Net weight / Poids net	Peso lordo / Weight / Poids brut	Peso sgocciolato / Drained weight / Poids égoutté	TMC (mesi) / TMC (month) / TMC (mois)	Q.tà-CT / Q.ty-box / Q.té-CT	Peso-CT / Weight-box / Poids-CT	COD.	EAN
2	250 ml - 260 g	420 g	—	24	12	5,2 kg	SPOM250	0806891127358
	500 ml - 510g	730 g	—	24	6	4,7 kg	SPOM500	0806891127327
	720 ml	1002 g	—	24	6	6,3 kg	SPOM720	0806891127341

1 Vaso in vetro / Glass jar / Bocal en verre

2 Bottiglia in vetro / Glass bottle / Bouteille en verre

3 Sacchetto in plastica / Plastic bag / Sac plastique

4 Secchio alimentare / Food bucket / Seau de nourriture

Prodotto senza conservanti.

Una volta aperto conservare in frigo. Da consumarsi preferibilmente entro la data di scadenza indicata sulla confezione/etichetta.

Product without preservatives.

Once opened, keep in the fridge. To preferably consume within the date shown on the label/package.

Produit sans conservateurs.

Une fois ouverte conserver en frigo. User avant la date indiquée préférentiellement sur l’étiquette/emballage.

Prodotto e confezionato:
Produced and packaged:
Produit et emballé:

Laboratorio
artigianale di
Edonè s.r.l.

Contrada Cugno di Canne, 48
96014 Florida - Siracusa - Sicilia
Tel. +39 0931 923514

P.IVA 0181 6340895
info@fratelliburgio.com
www.fratelliburgio.com



FRATELLI
BURGIO
SIRACUSA

