



Origine del pomodoro: Italia, Sicilia.



Operatore controllato n. J12X
Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF
Cert. IT BIO 007
Agricoltura Italia

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients

Pomodoro* (92%), olio extra vergine d'oliva* (3%), capperi in salamoia* (capperi*, sale) (2%), basilico*, menta*, sale, aglio*, pepe nero zucchero* / Tomato* (92%), extra virgin olive oil* (3%), capers in brine (capers*, salt) (2%), basil*, mint*, salt, garlic*, black pepper*, sugar* / Tomate* (92%), huile d'olive extra vierge* (3%), câpres en saumure* (câpres*, sel) (2%), basilic*, menthe*, sel, ail*, poivre noir*, sucre*.

* da agricoltura biologica / from organic farming / de l'agriculture biologique

Valori Nutrizionali Nutritional Values Valeurs Nutritionnelles		100 GR
Energia Energy Énergie	44 kcal - 185 kj	
Grassi Fat Graisse	1,8 g	
saturi saturated saturé	0,3 g	
monoinsaturi monounsaturated monoinsaturés	1,3 g	
polinsaturi polyunsaturated poly-insaturés	0,2 g	
Carboiodrati Carbohydrates Hydrates de carbone	5,7 g	
di cui zuccheri sugars sugars	5,3 g	
Fibre Fibers Des fibres	2,6 g	
Proteine Protein Protéine	1,3 g	
Sale Salt Sel	1,1 g	

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

Laboratorio
artigianale di
Edonè s.r.l.

LA SALSA CARRETTIERA

Salsa di pomodoro con capperi / Seasoned tomato salsa / Sauce tomate assaisonnée

Abbiamo voluto recuperare la salsa "carrettiera" affinchè non cadesse nell'oblio. È tra le più semplici, ma gustose ricette della tradizione siciliana. Pronta all'uso, è speciale per condire tutti i tipi di pasta e bruschette.

We wanted to recover "carrettiera" salsa, a very simple but delicious, sicilian recipe, to prevent it from being lost in the mists of time. Ready to use, it adds an extra-special flavour to every type of pasta dish and bruschetta.

Nous avons voulu retrouver la sauce "carrettiera", afin qu'elle ne tombe pas dans l'oubli. Elle fait partie des recettes les plus simples, mais les plus savoureuses, de la tradition sicilienne. Prête à l'emploi, elle conviendra spécialement pour l'assaisonnement de tous les types de pâtes et de bruschettas.

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 lycopene, che è in grado di proteggere le cellule dall'invecchiamento, mantenendo una pelle più giovane.

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, en conservant une peau plus jeune.

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 Qty-box Qté-CT	Peso-CT Weight-box Poids-CT	COD.	EAN
2	250 ml - 260 g	422 g	—	24	12	5,2 kg	SALCARB250	0806891125057

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 préféablement sur l'étiquette/emballage.

