

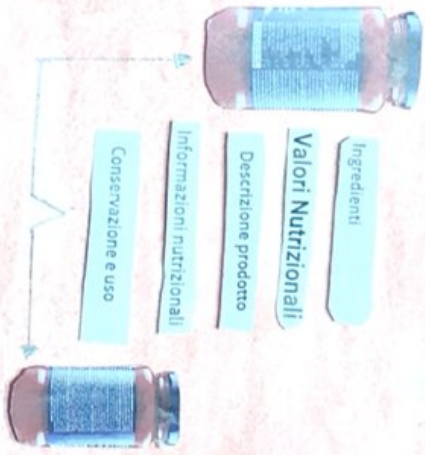
IL SUCCO PRONTO

NATURALE

• Il Sugo Pronto

La nascita del prodotto

I Pomodori migliori vengono selezionati, lavati e riscaldati ad una temperatura superiore a 90°. Grazie alle centrifugazioni il succo viene diviso dalla buccia e dai semi e separato dalla cellulosa. La concentrazione avviene per evaporazione all'interno di impianti in acciaio inox. Il risultato, la temperatura viene portata a 65° per garantire la salvaguardia delle qualità organolettiche del prodotto, dopodiché il sugo viene confezionato e occorrono 2 kg di pomodori freschi per ottenere 1 kg di Sugo Pronto.



INGREDIENTI:

Pulpa di Pomodoro, Concentrato di pomodoro, Aceto di Pomodoro, Afferenza, olio di girasole

Acqua, Zucchero, sale, aroma naturale, aglio

Il peperoncino. **DESCRIZIONE PRODOTTO:**

dotto: BRAND: BOVILLO, CARATTERISTICHE

HE 100% Pomodoro Italiano

Denominazione di vendita: SUGO

2 kg al pomodoro con pomodori
1 kg

E' DETERMINI, **CONSERVAZIONE E USO:**

Tipo di conservazione: Ambientale, Conservazione:

Dopo l'apertura conservare in frigorifero per non più di 5 giorni. **DURABILITY AFTER**

OPENING: pulita dopo l'apertura - Giorni.



il sugo Parento fatto in casa



Ricetta

Prima di tutto laviamo i pomodori, e li mettiamo in una pentola alta, li ricopriamo con l'acqua, boliamo a bollente l'acqua, poi li scilavate e mettiamo smaltiti a fuoco basso. Rimuoviamo la pelle e stobbio "stracciamo", stracchiamo il sugo e scilavate in acqua bollente. Rimuoviamo velocemente la pelle e le foglie. Inseguiamo pure i fagioli. Laviamo i fagioli. Scegliamo in base al gusto e alla stagione. Siccome la ricetta per la macinata la cultura.

COME CONSERVARE

Una conserva perfetta. Per il congelamento, abbiamo, durante l'inverno, il sugo, i colori e i fagioli della stagione. Escluso il procedimento. Richiede tempo, ma preparate in casa il sugo di pomodoro. Non solo per i bambini ma anche per gli adulti. Per il sugo di pomodoro, abbiamo, durante l'inverno, il sugo, i colori e i fagioli della stagione.

I sugi fatti in casa fanno buoni in assoluto. Possiamo creare sempre nuovi e diversi, ma tutti buoni!

CUCINARE
E' ALLA STESSO
tempo GIOCO
DA RAGAZZI E
UNA GIOIA
PER ADULTI.

Il sugo con cura e' un atto d'amore.