

Prodotto in Italia a norma di legge per BioagroWorld SRU Unimontale
 Via G. Sordani, 11 - 80011 Acerno - Napoli - Italia
 Tel. +39 081 520264 - Fax +39 081 5066281
 www.agrigenus.com - info@agrigenus.com

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino D.O.P.

**San Marzano Dacato di Agro Sarnese - Nocerino area
 Tomate Marzano Tomate de l'Agro Sarnese - Nocerino**

San Marzano Banitsa von Agro Sarnese - Nocerino

Ingredienti: pomodori pelati S. Marzano, succo di pomodoro S. Marzano, sale.
Ingredients: S. Marzano whole peeled tomatoes, S. Marzano tomato juice, salt.
Ingredients: Tomate S. Marzano, jus de tomates S. Marzano, sel.

Zutaten: Tomaten geschälte S. Marzano, Tomatensaft S. Marzano, Salz

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL DECLARATION	
DECLARATION DE NUTRITION / NAHRWERTE ANGABEN	
Valori medi per 100g / Average values for 100g / Mittelwertsangaben	Quantità per 100g
Los per combined / porzione 133g	Quantità per 100g
Serving per package / Serving size 133g	Quantità per 100g
Quantità deservita per confezione / Quantité deservir	Quantité per 100g
Ene.gp./Ene.gp./Energiegehalt/Äquivalent	1.106,4 (Kcal/25,97)
Grossi/IGV/Lipids/Fat	0,64 g
Grassi/IGV/Lipids/Fat	0,64 g
Grassi/IGV/Lipids/Fat	0,64 g
Carboidrati / carbohydrates / Kohlenhydrate	3,32 g
Carboidrati / carbohydrates / Kohlenhydrate	3,32 g
Carboidrati / carbohydrates / Kohlenhydrate	3,32 g
Proteine / Protein / Eiweiß / Proteins	1,78 g
Proteine / Protein / Eiweiß / Proteins	1,78 g
Proteine / Protein / Eiweiß / Proteins	1,78 g
Sale / Salt / Salz	0,38 g
Sale / Salt / Salz	0,38 g
Sale / Salt / Salz	0,38 g

Prodotto e imbottigliato da: **Fernico s.r.l. - Sorteri (SA)**
Da consumarsi preferibilmente entro il:
Best before / À consommer de préférence
avant les / Mindestens haltbar bis Ende:
31/12/2018

Una volta aperta la lattina trascorre il prodotto non utilizzato in un
 contenitore idoneo per alimenti, conservandolo in frigorifero e consumandolo
 entro tre giorni - Once you open the can transfer the unused
 product in a food container, refrigerate and use within three days
 Une fois que vous ouvrez le pot transférez le produit utilisé dans
 un récipient de nourriture, réfrigérez et l'utilisation dans les trois
 jours - Sobald Sie öffnen Sie die Verpackung & entnehmen in eine
 fürer Nahrungsmittelbehälter, kühlen Sie den Inhalt im Kühlschrank und die Nutzung
 innerhalb von drei Tagen.

POMODORO S. MARZANO DELL'AGRO SARNESE - NOCERINO D.O.P.



il volto
 della Terra

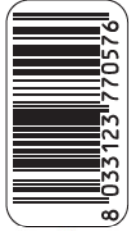


Peso netto / Net weight:
 Poids net / Nettogewicht: **400g e**



Pomodoro S. Marzano. Il Pomodoro
 Il territorio fertillissimo, a vocazione orticola che si trova intorno
 al Vesuvio, è l'area di produzione del Pomodoro S. Marzano D.O.P..
 Un pomodoro delicatissimo, che mantiene a lungo il suo sapore
 anche con la conservazione e che va maneggiato con cura.
 Il pomodoro San Marzano si coltiva come la vite e si raccoglie in
 modo scadere, 3-4 volte ma anche di più, soltanto se è ben maturo,
 da inizio agosto a fine settembre. In cucina, 10 minuti di cottura,
 sale e un filo d'olio extra vergine di oliva a crudo.

The extremely fertile territory, an horticultural vocation which
 can be found around Vesuvius, is the area where San Marzano
 tomato D.O.P. are produced. An extremely delicate tomato,
 which maintains a long lasting taste even after preservation and
 which maintains a long lasting taste even after preservation and
 similar to vines and is harvested over increasing periods, 3 to 4
 times or even more, only if it is well ripened from the beginning
 of August to the end of September. In the kitchen, cook for
 10 minutes, then add salt and a drizzle of extra virgin olive oil.
 Der fruchtbarste Gemüsegarten welche sich um den Vesuvius erstreckt
 ist die Herkunft der Dacato und begeben San Marzano Tomaten
 welche in diesem Gebiet für unvergleichliches Aroma erntet,
 deshalb hat sie ihre geschützte Herkunftsbezeichnung (D.O.P.).
 Der San Marzano Strauch wächst bis zu drei Meter in die Höhe.
 Von August bis ende September kann am Strauch die reife, rote
 San Marzano Tomaten drei - bis viermal geerntet werden. Die San
 Marzano Tomate wird mit Sorgfalt geerntet, deshalb empfehlen
 wir folgende Zubereitung: die San Marzano Tomaten 10 Minuten
 mit blühende Zuberbeitung, die San Marzano Tomaten 10 Minuten
 vor dem Servieren etwas Olivenöl extra vergine beigeben.



D.O.P.
 Certificato da Organismo di Controllo
 autorizzato dal MiPAAF.
 Discipline pubblicato sulla GU n° 4
 del 01.01.2011, suppl. ord. n° 6

DALLA PIANTINA AL PRODOTTO FINITO RACCOLTA/GRUP 2015



Rev.1401/2016 A1134_13



STUDIO BERTH

