



Nostrorto

Polpa di Pomodoro Estruso



Informazioni

Descrizione: Polpa di Pomodoro Estruso

Qualche parola sul marchio

Dal grande "orto" d'Italia ecco il marchio Nostrorto, che raggruppa i prodotti della linea del "rosso", tutti PRODOTTI IN ITALIA. Nostrorto identifica prodotti garantiti e di qualità selezionata, visionati e siglati per San Geminiano da esperti nel settore.

Utilizzo in cucina: Adatto per pizze

Tipo di prodotto: Al naturale

Peso sgocciolato: Kg.5 utilizzabili

Zona lavorazione: Italia

Zona produzione: Italia

Peso nominale: Kg. 5

Descrizione prodotto: Polpa Fine Nostrorto STE bag in box kg.5 x2

Contenitore: Bag in Box (Sacco in Scatola), 2 Sacchi per crt.

Cliente tipo: La Pizzeria

Famiglia: Prodotti di Pomodoro.

Formato: f.to Maxi kg.5

Particolarità: Questo prodotto è chiamato Estruso; perché il pomodoro (solitamente tondo) è sminuzzato in piccoli pezzetti grandi dai 4-5 ai 7-8 mm. Si tratta di una polpa preparata con uno speciale procedimento che ne crea cubetti piccoli e calibrati.

Caratteristiche vantaggi: Non contiene succo aggiunto, per cui si utilizza tutto il prodotto. Non occorre sminuzzarlo o passarlo una seconda volta. E' di pronto uso, basta aprire la confezione. La resa al chilo è migliore rispetto al formato da 3 Kg. La confezione a sacco offre un peso netto superiore a tutti gli altri tipi di confezione e, dopo l'uso, il volume del sacchetto è minimo per cui è facilmente eliminabile.



Nostrorto

Polpa di Pomodoro Estruso in latta



Informazioni

Descrizione: Polpa di Pomodoro Estruso in latta

Qualche parola sul marchio

Dal grande "orto" d'Italia ecco il marchio Nostrorto, che raggruppa i prodotti della linea del "rosso", tutti PRODOTTI IN ITALIA. Nostrorto identifica prodotti garantiti e di qualità selezionata, visionati e siglati per San Geminiano da esperti nel settore.

Utilizzo in cucina: Particolarmente adatto per pizze. Anche per sughi.

Tipo di prodotto: Al naturale

Zona lavorazione: Nord Italia

Zona produzione: Nord Italia

Peso nominale: Kg. 5

Peso netto: Kg. 4,050

Descrizione prodotto: Polpa di Pomodoro Estruso Nostrorto STE kg.5 x3 - Prod. Nord

Contenitore: Latta

Cliente tipo: La Pizzeria

Famiglia: Prodotti di Pomodoro.

Formato: f.to Maxi kg.5

Particolarità: Questo prodotto si chiama Estruso perché il pomodoro (tondo proveniente dalla Pianura Padana) è sminuzzato in piccoli pezzetti grandi dai 4-5 ai 7-8 mm. Si tratta di una polpa preparata con uno speciale procedimento che ne crea cubetti piccoli e calibrati.

Caratteristiche vantaggi: Non occorre sminuzzarlo o passarlo una seconda volta. E' di pronto uso, basta aprire la confezione.



Nostrorto

Pomodori pelati in latta



Informazioni

Descrizione: Pomodori pelati in latta

Qualche parola sul marchio

Dal grande "orto" d'Italia ecco il marchio Nostrorto, che raggruppa i prodotti della linea del "rosso", tutti PRODOTTI IN ITALIA. Nostrorto identifica prodotti garantiti e di qualità selezionata, visionati e siglati per San Geminiano da esperti nel settore.

Utilizzo in cucina: Sughi, pizze e piatti a base di pomodoro

Tipo di prodotto: Al naturale

Peso sgocciolato: Kg. 1,5 minimo

Zona lavorazione: Campania

Zona produzione: Puglia

Peso nominale: Kg. 3

Peso netto: Kg. 2,5

Descrizione prodotto: Pomodori Pelati Nostrorto al Naturale kg. 3 x6 - Et. gialla

Contenitore: Latta

Cliente tipo: Per chi vuole vedere la qualità già nel piatto

Famiglia: Prodotti di Pomodoro.

Formato: F.to Medi kg.3

Particolarità: E' stata utilizzata la varietà di pomodori detta Roma;, ossia il tipico pomodoro a peretta; di forma allungata, in fase di produzione si sono scelti solo i pomodori più maturi, sodi e polposi, calibrando la loro grandezza e utilizzando solo il liquido naturale del pomodoro, senza aggiunta di salsa (lavorazione sul fresco;). Il suo brix (l'indice di concentrazione del succo) minimo è compreso tra 5,5 e 6. Questo permette di conservare meglio il sapore del pomodoro fresco.

Caratteristiche vantaggi: Il prodotto si presenta sodo, ben calibrato, polposo. Il liquido naturale del pomodoro senza aggiunta di salsa garantisce che nella successiva cottura non tenderà ad avere sapori forti di doppio concentrato e non pizzicherà la lingua.



Nostrorto

Pomodori Pelati Salsati in latta



Informazioni

Descrizione: Pomodori Pelati Salsati in latta

Qualche parola sul marchio

Dal grande "orto" d'Italia ecco il marchio Nostrorto, che raggruppa i prodotti della linea del "rosso", tutti PRODOTTI IN ITALIA. Nostrorto identifica prodotti garantiti e di qualità selezionata, visionati e siglati per San Geminiano da esperti nel settore.

Utilizzo in cucina: Tutti i piatti a base di pomodoro.

Tipo di prodotto: Salsato

Peso sgocciolato: Kg. 1,5 minimo

Zona lavorazione: Campania

Zona produzione: Puglia

Peso nominale: Kg. 3

Peso netto: Kg. 2,5

Descrizione prodotto: Pomodori Pelati Salsati Nostrorto kg. 3 x6 - Et. blu

Contenitore: Latta

Cliente tipo: Forni, i panifici e le pizzerie al taglio.

Famiglia: Prodotti di Pomodoro.

Formato: F.to Medi kg.3

Particolarità: E' stata utilizzata la varietà di pomodori denominata Roma, il tipico pomodoro a peretta di forma allungata, sodo e polposo. In fase di lavorazione si sono scelti i pelati maturi, selezionandone la grandezza e aggiungendo nella latta una salsa di pomodoro con l'aggiunta di succo. Il grado brix (l'indice di concentrazione del succo) minimo è compreso tra 6,0 e 6,5.

Caratteristiche vantaggi: Questo prodotto unisce insieme un'ottima qualità con un prezzo più competitivo degli altri. Deve essere cotto pochissimo, seguendo questo consiglio si eviterà un eventuale sapore di cottonon sempre gradito alla clientela.



Nostrorto

Polpa di Pomodoro Cubettato in latta



Informazioni

Descrizione: Polpa di Pomodoro Cubettato in latta

Qualche parola sul marchio

Dal grande "orto" d'Italia ecco il marchio Nostrorto, che raggruppa i prodotti della linea del "rosso", tutti PRODOTTI IN ITALIA. Nostrorto identifica prodotti garantiti e di qualità selezionata, visionati e siglati per San Geminiano da esperti nel settore.

Utilizzo in cucina: Adatto anche ai piatti a base di pesce.

Tipo di prodotto: Al naturale

Peso sgocciolato: Kg. 1,8 minimo

Zona lavorazione: Campania

Zona produzione: Puglia

Peso nominale: Kg. 3

Peso netto: Kg. 2,5

Descrizione prodotto: Polpa di Pomodoro Cubettato Nostrorto Kg.3 x6

Contenitore: Latta

Cliente tipo: La ristorazione in genere.

Famiglia: Prodotti di Pomodoro.

Formato: F.to Medi kg.3

Particolarità: E'una polpa di pomodoro detta anche cubettata perché il pomodoro è tagliato in cubetti di grandezza diversa, di solito di mm. 14 x 14, che restano grandi e visibili anche nelle lavorazioni successive.

Caratteristiche vantaggi: Il fatto di essere cubettato permette di vedere nel piatto una salsa di pomodoro a pezzi.



Nostrorto

Passata di Pomodoro in bottiglia da gr.700



Informazioni

Descrizione: Passata di Pomodoro in bottiglia da gr.700

Qualche parola sul marchio

Dal grande "orto" d'Italia ecco il marchio Nostrorto, che raggruppa i prodotti della linea del "rosso", tutti PRODOTTI IN ITALIA. Nostrorto identifica prodotti garantiti e di qualità selezionata, visionati e siglati per San Geminiano da esperti nel settore.

Utilizzo in cucina: Per preparare i classici sughi di pomodoro

Tipo di prodotto: Prodotta dal Fresco

Peso sgocciolato: gr. 690

Zona lavorazione: Campania

Zona produzione: Puglia

Peso nominale: gr.700

Descrizione prodotto: Passata di Pomodoro Nostrorto bt. cl.70 x12

Contenitore: Bt. di vetro con tappo twist-off

Cliente tipo: Per il mercato alimentare e per le famiglie

Famiglia: Prodotti di Pomodoro.

Formato: F.to Small

Particolarità: E' la classica base per ottenere il sugo di pomodoro, il cui brix (l'indice di concentrazione del succo) medio è di circa 7,2. , Di origine e lavorazione italiana, è lavorata e concentrata fino ad ottenere una salsa densa e saporita.

Caratteristiche vantaggi: Prodotta da sempre dal pomodoro fresco, sopporta anche una cottura più lunga perché non contiene concentrato e non ha sapore di cotto.



Nostrorto

Cuori di Carciofi al Naturale



Informazioni

Descrizione: Cuori di Carciofi al Naturale

Qualche parola sul marchio

Dal grande "orto" d'Italia ecco il marchio Nostrorto, che raggruppa i prodotti della linea del "rosso", tutti PRODOTTI IN ITALIA. Nostrorto identifica prodotti garantiti e di qualità selezionata, visionati e siglati per San Geminiano da esperti nel settore.

Zona lavorazione: Puglia

Utilizzo in cucina: Per tutti i piatti che prevedono il carciofo

Tipo di prodotto: Al naturale

Zona produzione: Puglia

Peso sgocciolato: Kg. 1,350

Peso nominale: kg. 3

Descrizione prodotto: Cuori di Carciofi 30/40 al Naturale Nostrorto latt. kg.3 x6

Contenitore: Latta

Cliente tipo: La Pizzeria

Famiglia: Carciofi

Formato: Kg. 3

Peso netto: Kg. 2,5

Particolarità: I cuori di carciofi hanno una dimensione di mm 30-40. Questi Carciofi rappresentano il meglio dei carciofi interi tagliati e conservati al naturale.

Caratteristiche vantaggi: La sua caratteristica principale è data dall'interezza del carciofo, che è grande e di ottima categoria. In questo modo è possibile vedere il prodotto e per poi tagliarlo successivamente, di solito in quattro spicchi, in modo da ottenere nel forno la cottura ottimale



Nostrorto

Funghi Champignon al naturale



Informazioni

Descrizione: Funghi Champignon al naturale

Qualche parola sul marchio

Dal grande "orto" d'Italia ecco il marchio Nostrorto, che raggruppa i prodotti della linea del "rosso", tutti PRODOTTI IN ITALIA. Nostrorto identifica prodotti garantiti e di qualità selezionata, visionati e siglati per San Geminiano da esperti nel settore.

Utilizzo in cucina: Per le Pizze

Tipo di prodotto: Al naturale

Peso sgocciolato: Kg. 1,2

Zona produzione: Olanda

Peso nominale: kg. 3

Peso netto: Kg. 2,6

Descrizione prodotto: Funghi Champignon Tagliati al Naturale
Nostrorto latt. kg.3 x6

Contenitore: Latta

Cliente tipo: La Pizzeria e i Ristoranti

Famiglia: Funghi

Formato: Kg. 3

Particolarità: Sono funghi Champignon prodotti e lavorati dal fresco, tagliati e conservati al naturale per mantenerne inalterate le caratteristiche del prodotto.

Caratteristiche vantaggi: Lo Champignon ha origini francesi e la sua caratteristica principale è quella di assumere i sapori dei cibi che accompagna. E'leggero e si sposa con tutto. I Funghi Champignon Nostrorto, sono pronti per essere utilizzati immediatamente. Un consiglio: dopo l'apertura, è bene mantenerli nel loro liquido per evitare che assumano un colore nerastro.



Nostromare

Tonno



Informazioni

Descrizione: Tonno in olio di oliva

Qualche parola sul marchio

NOSTRO MARE, marchio storico di prodotti di Catering, è da anni un marchio di successo, destinato al canale Horeca. Il nostro Tonno è da anni apprezzato dai molti utilizzatori ed è diventato un prodotto consolidato.

Utilizzo in cucina: Tutti i piatti che prevedono tonno

Tipo di prodotto: Tonno in olio di oliva

Peso sgoccolato: Kg. 1,42

Zona lavorazione: Varie

Zona produzione: Varie

Peso nominale: Kg. 1,730

Peso netto: Kg. 1,730

Descrizione prodotto: Tonno Yellowfin NostroMare gr.1730 x6

Contenitore: Latta

Cliente tipo: La Pizzeria e i Ristoranti

Famiglia: Tonno

Formato: Latta da KG. 1,730

Particolarità: Pregiato Tonno, della qualità Yellowfin (Pinne gialle). Uno dei migliori della sua specie con carne morbida e gustosa.

Caratteristiche vantaggi: Si presenta a tranci interi. E'conservato in olio di oliva, che ne esalta la bontà delle carni.



Le Attese

Aceto Balsamico



Informazioni

Descrizione: Aceto Balsamico di Modena IGP Le Attese bt. cl.25 x6

Qualche parola sul marchio

Un'antica tradizione è racchiusa nella produzione dell'Olio Extravergine di Oliva a marchio Le Attese, che seleziona per te i prodotti migliori partendo dalle olive migliori. L'Olio Extravergine di Oliva Le Attese è il vero principe della dieta mediterranea, immancabile sulla tua tavola.

Utilizzo in cucina: E' un ottimo condimento, ma non solo.

Tipo di prodotto: Balsamico

Zona lavorazione: Modena

Zona produzione: Modena

Peso nominale: cl. 25

Descrizione prodotto: Aceto Balsamico di Modena IGP Le Attese bt. cl.25 x6

Contenitore: Bottiglia

Cliente tipo: Canale ristorazione.

Famiglia: Aceto Balsamico

Formato: Cl. 25

Particolarità: Dalle origini ormai secolari, l'Aceto Balsamico, unico nel suo genere, viene prodotto nei territori compresi nella provincia di Modena, come la vera tradizione richiede. Il suo sapore unico esalta i cibi senza coprirne il gusto, con il giusto equilibrio. L'idea di un aceto dolce; è nata a Modena e Reggio Emilia alcuni secoli fa alla corte dei Duchi Estensi. Il procedimento tradizionale di produzione (da cui deriva l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, oggi DOP) prevede standard produttivi rigidissimi e un lungo invecchiamento (da 20 a 50 anni e più) con progressivo travaso in botticelle di dimensioni sempre più piccole, fino ad ottenere dall'iniziale mosto cotto d'uva un aceto rotondo e di grande equilibrio, di cui bastano poche gocce per esaltare tutti i cibi. Questo prodotto artigianale e costosissimo non è però disponibile al grande pubblico. L'Aceto Balsamico di Modena (NB: non Tradizionale, quindi non DOP!) viene invece prodotto con la medesima base (il mosto d'uva cotto), ma con un invecchiamento assai minore e procedimenti



Le Attese

Olio Extravergine di Oliva - Bottiglia cl.50



Informazioni

Descrizione: Olio Extravergine Oliva Le Attese anti-rabbocco bt. cl.50 x12

Qualche parola sul marchio

Un'antica tradizione è racchiusa nella produzione dell'Olio Extravergine di Oliva a marchio Le Attese, che seleziona per te i prodotti migliori partendo dalle olive migliori. L'Olio Extravergine di Oliva Le Attese è il vero principe della dieta mediterranea, immancabile sulla tua tavola.

Utilizzo in cucina: Ottimo come condimento.

Tipo di prodotto: Olio Extravergine di Oliva

Zona lavorazione: Toscana

Zona produzione: Italia

Peso nominale: cl. 50

Descrizione prodotto: Olio Extravergine Oliva Le Attese anti-rabbocco bt. cl.50 x12

Contenitore: Bottiglia quadra

Cliente tipo: Adatto al canale ristorazione in genere.

Famiglia: Olio Extravergine di Oliva

Formato: Cl. 50

Particolarità: Prodotto con olive provenienti dal bacino del Mediterraneo, mediante un processo di spremitura meccanica e successiva filtrazione, ha un'acidità inferiore allo 0,6 – 0,7%. E' particolarmente leggero, di colore giallo – verde, con un profumo di oliva verde che richiama la fragranza dell'erba tagliata.

Caratteristiche vantaggi: Le sue caratteristiche di elevata adattabilità fan sì che si possa abbinare a moltissime preparazioni. Arricchisce, infatti, tutti i cibi senza coprirne il sapore. L'elegante bottiglia in cui è presentato, la classica bottiglia quadra, permette di conservare meglio il prodotto e di portarlo direttamente sulla tavola del ristorante.



Le Attese

Olio Extravergine



Informazioni

Descrizione: Olio Extravergine Oliva Filtrato Le Attese bt. cl.75 x6

Qualche parola sul marchio

Un'antica tradizione è racchiusa nella produzione dell'Olio Extravergine di Oliva a marchio Le Attese, che seleziona per te i prodotti migliori partendo dalle olive migliori. L'Olio Extravergine di Oliva Le Attese è il vero principe della dieta mediterranea, immancabile sulla tua tavola.

Utilizzo in cucina: Ottimo come condimento.

Tipo di prodotto: Olio Extravergine di Oliva

Zona lavorazione: Toscana

Zona produzione: Italia

Peso nominale: CL. 75

Descrizione prodotto: Olio Extravergine Oliva Filtrato Le Attese bt. cl.75 x6

Contenitore: Bottiglia quadra

Cliente tipo: Adatto al canale ristorazione in genere.

Famiglia: Olio Extravergine

Formato: Cl. 75

Particolarità: Prodotto con olive provenienti dal bacino del Mediterraneo, mediante un processo di spremitura meccanica e successiva filtrazione, ha un'acidità inferiore allo 0,6 – 0,7%. E' particolarmente leggero, di colore giallo – verde, con un profumo di oliva verde che richiama la fragranza dell'erba tagliata.

Caratteristiche vantaggi: Le sue caratteristiche di elevata adattabilità fan sì che si possa abbinare a moltissime preparazioni. Arricchisce, infatti, tutti i cibi senza coprirne il sapore. L'elegante bottiglia in cui è presentato, la classica bottiglia quadra, permette di conservare meglio il prodotto e di portarlo direttamente sulla tavola del ristorante.



Le Attese

Olio Extravergine



Informazioni

Descrizione: Olio Extravergine Oliva Filtrato Le Attese bt. cl.100 x6

Qualche parola sul marchio

Un'antica tradizione è racchiusa nella produzione dell'Olio Extravergine di Oliva a marchio Le Attese, che seleziona per te i prodotti migliori partendo dalle olive migliori. L'Olio Extravergine di Oliva Le Attese è il vero principe della dieta mediterranea, immancabile sulla tua tavola.

Utilizzo in cucina: Ottimo come condimento.

Tipo di prodotto: Olio Extravergine di Oliva

Zona lavorazione: Toscana

Zona produzione: Mediterraneo

Peso nominale: Cl. 100

Descrizione prodotto: Olio Extravergine Oliva Filtrato Le Attese bt. cl.100 x6

Contenitore: Bottiglia

Cliente tipo: Adatto al canale ristorazione in genere.

Famiglia: Olio Extravergine

Formato: Cl. 100

Particolarità: Morbido ed equilibrato, è ottenuto con un metodo produttivo che rispetta le cellule più delicate delle olive

Caratteristiche vantaggi: Il suo sapore neutro fa sì che questo tipo di olio si presti ad essere utilizzato con tutti i piatti della cucina italiana.



Far Pizza con Amore

Farina PZ 2 "00"



Informazioni

Descrizione: Farina x Pizza Pz2 Far Pizza con Amore sacco kg.25

Utilizzo in cucina: Ideale per pizze

Tipo di prodotto: PZ 2 "00"

Peso nominale: Kg. 25

Descrizione prodotto: Farina x Pizza Pz2 Far Pizza con Amore sacco kg.25

Contenitore: Sacco

Cliente tipo: La Pizzeria

Famiglia: Farina

Formato: Saccp da Kg. 25

Particolarità: Equilibrata e di buona resa. Per una pizza soffice. A breve lievitazione (4-6 ore). L'indice W (sigla che sta ad indicare la forza della farina in fase di lievitazione) è di 200.

Caratteristiche vantaggi: Questa tipologia di farina OO più raffinato e con una quantità inferiore di sali minerali, permette al pizzaiolo di preparare l'impasto al pomeriggio 4-6 ore prima dell'esecuzione della pizza.



Far Pizza con Amore

Farina PZ 3 "00"



Informazioni

Descrizione: Farina x Pizza Pz3 Far Pizza con Amore sacco kg.25

Utilizzo in cucina: Ideale per pizze

Tipo di prodotto: PZ 3 "00"

Peso nominale: Kg. 25

Descrizione prodotto: Farina x Pizza Pz3 Far Pizza con Amore sacco kg.25

Contenitore: Sacco

Cliente tipo: La Pizzeria

Famiglia: Farina

Formato: Saccp da Kg. 25

Particolarità: Per una pizza soffice classica a media lievitazione (8 - 10 ore). L'indice W (sigla che sta ad indicare la forza della farina in fase di lievitazione) è di 280.

Caratteristiche vantaggi: Questa tipologia di farina 00;, più raffinato e con una quantità inferiore di sali minerali, permette al pizzaiolo di preparare l'impasto al mattino, 4-6 ore prima dell'esecuzione della pizza. E' versatile e largamente diffusa.



Far Pizza con Amore

Farina PZ 4 "00"



Informazioni

Descrizione: Farina x Pizza Pz4 Far Pizza con Amore sacco kg.25

Utilizzo in cucina: Ideale per pizze

Tipo di prodotto: PZ 4 "00"

Peso nominale: Kg. 25

Descrizione prodotto: Farina x Pizza Pz4 Far Pizza con Amore sacco kg.25

Contenitore: Sacco

Cliente tipo: La Pizzeria

Famiglia: Farina

Formato: Saccp da Kg. 25

Particolarità: Per una pizza croccante. E'una farina forte a lunga lievitazione (10 -20 ore). L'indice W (sigla che sta ad indicare la forza della farina in fase di lievitazione) è di 325.

Caratteristiche vantaggi: Questa tipologia di farina 00;, più raffinato e con una quantità inferiore di sali minerali, permette al pizzaiolo di preparare l'impasto un giorno per l'altro;alla sera prima.



San Geminiano

Latte Intero



Informazioni

Descrizione: Latte Intero San Geminiano brik square cl.100 x10

Utilizzo in cucina: Ideale nelle colazioni

Tipo di prodotto: Intero

Zona lavorazione: Lombardia

Zona produzione: Lombardia

Peso nominale: cl. 100

Descrizione prodotto: Latte Intero San Geminiano brik square cl.100 x10

Contenitore: Brick con Spin Cup

Cliente tipo: Canale privati, dettaglio, ma anche ristorazione.

Famiglia: Latte

Formato: Brick cl. 100

Particolarità: E' igienicamente puro, grazie al sistema di trattamento U.H.T., che consiste nel portare il latte ad elevata temperatura per pochi secondi. Questo trattamento inattiva la carica batterica conferendo al latte questa qualità.

Caratteristiche vantaggi: La qualità degli imballi usati, la cura nel confezionamento, i rigorosi ed accurati controlli garantiscono il rispetto delle caratteristiche del latte all'origine, delle sue proprietà nutritive e del gusto.



San Geminiano

Latte Parzialmente Scremato



Informazioni

Descrizione: Latte P.S. San Geminiano brik square cl.100 x10

Utilizzo in cucina: Ideale nelle colazioni

Tipo di prodotto: Parzialmente Scremato

Zona lavorazione: Lombardia

Zona produzione: Lombardia

Peso nominale: cl. 100

Descrizione prodotto: Latte P.S. San Geminiano brik square cl.100 x10

Contenitore: Brick con Spin Cup

Cliente tipo: Canale privati, dettaglio, ma anche ristorazione.

Famiglia: Latte

Formato: Brick cl. 100

Particolarità: E' igienicamente puro, grazie al sistema di trattamento U.H.T., che consiste nel portare il latte ad elevata temperatura per pochi secondi. Questo trattamento inattiva la carica batterica conferendo al latte questa qualità.

Caratteristiche vantaggi: La qualità degli imballi usati, la cura nel confezionamento, i rigorosi ed accurati controlli garantiscono il rispetto delle caratteristiche del latte all'origine, delle sue proprietà nutritive e del gusto.



Nostrorto

Carciofi a spicchi sgocciolati

SPICCHI DI CARCIOFO AL NATURALE



Informazioni

Descrizione: Carciofi a spicchi Nostrorto sgocc. kg.1,2

Qualche parola sul marchio

Dal grande "orto" d'Italia ecco il marchio Nostrorto, che raggruppa i prodotti della linea del "rosso", tutti PRODOTTI IN ITALIA. Nostrorto identifica prodotti garantiti e di qualità selezionata, visionati e siglati per San Geminiano da esperti nel settore.