

BERINJELA SOTT'OLIO



De Tommaso
IL PRIMO SAPORE

BERINJELA SOTT'OLIO

Uma receita única: berinjela - legume estrela da região italiana da Calábria, origem dos fundadores da empresa - com tempero exclusivo da De Tommaso. Uma união do principal ingrediente da região calabresa à cocção a frio - alimentos curados no sal, vegetais fermentados ou limão, por exemplo - e à técnica italiana de conservação feita com o uso de gordura, como o óleo, que a De Tommaso domina como ninguém, no Brasil.

			
	vidros: P e G	embalagem plástica	balde
	160g - 500g	150g	2000g
	2 anos	120 dias	120 dias
	Temperatura ambiente	Resfriado de 1°C a 10°C	Resfriado de 1°C a 10°C
	prateleira seca mercearia especial mercearia complementar massas molhos indulgências	autosserviço rotisserie frios fiambria salsicharia padaria massas resfriadas embutidos queijos	rotisserie frios padaria food service: pizzaria restaurante bar lanchonete

não contém glúten



Ingredientes:

berinjela, vinagre, alho, hortelã, pimenta, sal e óleo vegetal de soja.

Performance de vendas:



Aplicações:

Pode ser servido como antepasto, junto a pães ou torradas, como ingrediente para saladas e sanduíches ou acompanhando carnes.