

SARDELLA



De Tommaso
IL PRIMO SAPORE

SARDELLA

A campeã de vendas da De Tommaso em todas as regiões. Uma pasta de sardinha anchovada e *alici* italiano com molho de pimentão, criada por imigrantes do sul da Itália e residentes no Bexiga, bairro de São Paulo com alma italiana, que queriam relembrar os sabores da terra natal. Fiel às tradições, a Sardella De Tommaso revisita a história.

			
	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	autoserviço rotisserie frios fiambreteria salsicharia padaria massas resfriadas embutidos queijos	rotisserie frios padaria food service: pizzaria restaurante bar lanchonete

não contém glúten



Ingredientes:

filé de sardinha anchovada, pimentão, tomate, óleo de soja, alho, colorau e pimenta.

Performance de vendas:

5 ★★★★★

Aplicações:

Pode ser servida como antepasto, junto a pães ou torradas, ou utilizada como ingrediente para molhos, risotos, massas e receitas com ovos.