

PASTA DE ALCACHOFRA



De Tommaso
IL PRIMO SAPORE

PASTA DE ALCACHOFRA

Imagine uma pasta de fundos de alcachofras selecionadas, preparada sob os mais exigentes padrões de qualidade e técnicas gastronômicas. Assim é a mais refinada receita da linha de pastas da De Tommaso, com proporção ideal entre acidez e pungência da alcachofra, combinada a temperos especiais.

			
	vidro	embalagem plástica	balde
	160g	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



Ingredientes:

fundo de alcachofra, azeite, alho, salsa, sal refinado, molho de soja, orégano e óleo vegetal de soja.

Performance de vendas:

4 ★★★★★

Aplicações:

Pode ser servido como antepasto, junto a pães ou torradas, ou recheio para massas, sanduíches ou complemento de saladas.