

IL SUGO PRONTO ALLA PUTTANESCA “PUTTANESCA” SAUCE (CAPERS AND OLIVES)

Peso netto / Net weight: 300g - 560g

TMC / Shelf Life: 36 mesi / months

Questo sugo, pronto per essere utilizzato come condimento, è il risultato di una lenta cottura di ingredienti di prima qualità certificati biodinamici.

In una base di olio extra-vergine d'oliva viene rosolato l'aglio con del pepe nero, a cui vengono aggiunti finissimi capperi di Pantelleria, olive nere e la passata di pomodoro. Un sugo tradizionalmente mediterraneo dal gusto deciso ma allo stesso tempo equilibrato preparato nel rispetto dei principi della produzione dell'Azienda Terre di Sangiorgio.

This ready-to-use sauce is obtained by slowly cooking top-quality ingredients that are produced with certified biodynamic methods.

Garlic is sautéed in extra-virgin olive oil with black pepper, then we add tiny capers from Pantelleria, black olives and pureed tomatoes.

A traditional Mediterranean sauce with a zesty but well-balanced flavor prepared in respect of the production principles of Terre di Sangiorgio.

