

POMODORI LUNGHİ ESSICCATI AL SOLE



Formato peso (g)	230
Unidades caja	6
Proveedor	iContadini
Caducidad (dias)	1095
Sin Gluten	Si

DESCRIPCIÓN

Cultivados de abril a mayo, son recolectados manualmente de julio a agosto. Son lavados, seleccionados, cortados, puestos sobre telares de secado, salados y dejados al sol durante 4-5 días. Se condimentan con especias del mediterráneo y se envasan con aceite de oliva virgen extra.