

# Salse

*Pomodorini Ciliegino in Salsa  
Passata di Pomodoro con pomodori Campani,  
"Pomolio" Pasta di Pomodoro con Olio Extravergine*



ISNARDI  
Passione di Famiglia dal

*I migliori pomodori campani colti in campo aperto al giusto grado di maturazione, diventano Passata di Pomodoro Isnardi grazie ad una lavorazione semplice, in setacci a trama stretta, nel rispetto delle antiche tradizioni. La passata che si ottiene viene semplicemente salata e profumata con basilico, o nel caso della Pomolio, arricchita con l'olio Extra Vergine di Oliva Isnardi a bassissima acidità.*

"Tomato sauce Isnardi" is made from premium field-grown Campanian tomatoes picked at the height of their ripeness and worked through weft-mesh sieves according to the traditional method. Only salt and some leaves of Ligurian basil is added to the pulp.

Les meilleures tomates de Campanie cultivées en pleine terre au juste degré de mûrissement se transforment en ce « Coulis de tomate Isnardi » grâce à une préparation simple, en tamis à étroite trame, dans le respect des traditions ancestrales. Le coulis de tomate obtenu est alors simplement salé et parfumé avec de basilic.

Die besten Freilandtomaten Kampaniens werden erst gepflückt, wenn sie den richtigen Reifegrad erreicht haben, und bei einem einfachen Verarbeitungsprozess ganz traditionell durch ein festgezogenes Sieb passiert. Dieses Tomatenpüree wird nur noch leicht gesalzen und mit Basilikum parfümiert. So entsteht das Tomatenpüree „Passata di Pomodoro Isnardi“.



**ISNARDI**  
dal 1908

Isnardi  
Pomodoro  
Salsa Di  
Pomodo  
Salsa Di  
Pomodo  
Salsa Di  
Pomodo

# Salse

*Pomodorini Ciliegino in Salsa*  
*Passata di Pomodoro con pomodori Campani,*  
*"Pomolio" Passata di Pomodoro con Olio Extravergine*



## Caratteristiche

*i migliori pomodori campani colti in campo aperto al giusto grado di maturazione, diventano Passata di Pomodoro Isnardi grazie ad una lavorazione semplice, in setacci a trama stretta, nel rispetto delle antiche tradizioni. La passata che si ottiene viene semplicemente salata e profumata con basilico.*

*La Pomolio Isnardi è un sugo tradizionale nato da una passata di pomodoro vellutata, fragrante Olio Extra Vergine di Oliva e profumate foglie di basilico*

## Profumo

*intenso, di pomodoro fresco*

## Accostamenti

*ideali per la preparazione di ricette tradizionali, pizze, primi piatti e salse in genere*

## Characteristics

the best tomatoes from "Campania" picked in open field at the right degree of maturation, become Passata di Pomodoro Isnardi thanks to one simple working, in sieves, respecting the ancient traditions. The tomato pulp that is obtained, is then simply salted and flavoured with basil. Pomolio Isnardi is a traditional sauce arise from a velvety tomato pulp, fragrant Extra Virgin Olive Oil and perfumed basil's leaves

## Bouquet

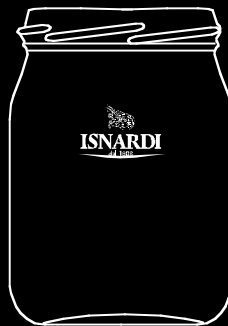
intense of fresh tomatoes

## Serve With

optimal for the preparation of traditional recipes, pasta and all kind of sauces



345 gr e



560 gr e

| NOME PRODOTTO       | CODICE | DESCIZIONE      | EAN CODE       | PALLETIZZAZIONE       |                   |     |
|---------------------|--------|-----------------|----------------|-----------------------|-------------------|-----|
|                     |        |                 |                | confezioni per strato | strati per pallet | TOT |
| Pomolio             | A 7189 | 12 vasi gr. 345 | 8007256 968452 | 14                    | 9                 | 126 |
| Passata di pomodoro | A 7190 | 12 vasi gr. 345 | 8007256 946469 | 15                    | 6                 | 90  |

Tmc 40 mesi/months

|                                      |        |                |                |    |   |    |
|--------------------------------------|--------|----------------|----------------|----|---|----|
| Pomodorini Ciliegino Interi in Salsa | A 7192 | 8 vasi gr. 560 | 8007256 968568 | 12 | 8 | 96 |
|--------------------------------------|--------|----------------|----------------|----|---|----|

Tmc 24 mesi/months



**PIETRO ISNARDI ALIMENTARI SpA**

Sede Legale: Piazza De Amicis, 20 - 18100 Imperia Oneglia Italia  
Sede Operativa e Frantoio: Via Torino, 156 - 18027 Pontedassio (IM) Italia  
Tel. +39 0 183 7981 Fax. +39 0 183 279 719 - www.isnardi.it - info@isnardi.it



scheda prodotto aggiornamento Febbraio 2007