

la Spaghetтата

Sugo alle Verdure

ISNARDI
Passione di Famiglia dal



Il sugo alle verdure Isnardi è preparato con semplicità ma ha una fantasia di sapori: il pomodoro è abbinato a verdure saltate a pezzi, olive verdi e nere e fragrante olio di oliva. Capperi, peperoncino, aglio e prezzemolo ed erbe aromatiche aggiungono un accento ancora più brioso a questa ricetta ricca ed armoniosa.

A practical and ready-to-use sauce that's ideal for a quick meal with all the wholesome flavour of a home-made sauce, Isnardi vegetable sauce is prepared to a simple recipe whose secret lies in its rich combination of flavours: tomato, sautéed vegetables, green and black olives and fragrant olive oil. Capers, chilli pepper, garlic, parsley and herbs add an extra edge of flavour to this rich and harmonious recipe.

Une sauce toute prête, pratique et rapide qui constitue un assaisonnement idéal, puisqu'elle possède les mêmes caractéristiques qu'une sauce faite maison. La sauce aux légumes Isnardi est préparée simplement, mais laisse libre cours à un festival de saveurs : la tomate est associée à des légumes sautés en morceaux, des olives vertes et noires et de l'huile d'olive parfumée. Câpres, piment, ail, persil et herbes aromatiques confèrent une touche de gaieté à cette recette riche et équilibrée.

Diese praktische Fertigsoße ist rasch zubereitet und besitzt genau die selben Eigenschaften einer hausgemachten Soße. Die Isnardi Gemüsesoße ist unkompliziert, aber mit viel Phantasie der Zutaten zubereitet: Tomaten wurden kombiniert mit angebratenen Gemüseswürfeln, grünen und schwarzen Oliven und aromatischen Olivenöl. Kapern, Pfefferschoten, Knoblauch, Petersilie und Kräuter verleihen diesem geschmackvollen Rezept zusätzlichen Pepp.



ISNARDI
dal 1908

la Spaghattata

Sugo alle Verdure



Caratteristiche

preparato con gli ingredienti migliori e una grande cura, è dedicato a chi ama mettere in tavola primi piatti sempre diversi e appetitosi.

Piacerà soprattutto per la sua generosa corposità e la fantasia di sapori ma anche a chi ama la leggerezza dei condimenti a base di verdure. La Spaghattata Isnardi è infatti preparata solo con polpa di pomodoro, olive verdi e nere spezzettate e stuzzicanti peperoni. Capperi, aglio, prezzemolo, origano, peperoncino e sale aggiungono un accento ancora più brioso a questa ricetta nata dalla fantasia contadina italiana

Accostamenti

per apprezzare appieno la corposità e il gusto solare della Spaghattata Isnardi provatela con gli spaghetti.

Si può versare la Spaghattata direttamente sulla pasta oppure, per esaltare meglio tutta la fragranza delle verdure, scaldarlo leggermente a fuoco lento. Per dare un tocco di sapore in più, aggiungere un filo d'olio extravergine di oliva Isnardi

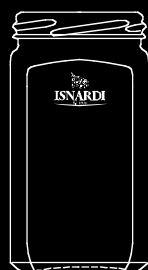
Characteristics

prepared with the better ingredients and a great cure, it is dedicated to who loves to put in table first dishes always various and appetizing.

It will appeal above all for its generous density and the fantasy of tastes but also to who loves the lightness of vegetables seasoning. Spaghattata Isnardi is prepared with pulp of tomato, black and green olives broken and teasing pepper. Capers, garlic, parsley, oregano, chilli pepper and salt add an accent still more lively to this prescription

Serve With

in order to appreciate fully the density and the solar taste of Spaghattata Isnardi try it with spaghetti. Spaghattata can be added directly on the paste or, in order to exalt all better the fragrance of the vegetables, heat it to slow fire. To give a touch of taste, adding a thread of Extra Virgin Olive Oil Isnardi



360 gr e

NOME PRODOTTO	CODICE	DESCIZIONE	EAN CODE	PALLETIZZAZIONE		
				confezioni per strato	strati per pallet	TOT
la "Spaghattata" sugo alle verdure Condimento Pronto	A 7150	12 vasi gr. 360	8007256 967042	16	7	112

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 Maggio 2007