



## Linea Sott'oli



*La conservazione dei cibi è stata da sempre una delle maggiori preoccupazioni dell'uomo per affrontare le carestie.*

*Con l'avvento dell'agricoltura e con la produzione di ortaggi si è cercato di trovare un metodo che*

*consentisse di conservare il prodotto nel modo più naturale possibile: i sott'oli nascono così.*

*Smeralda propone le tenere verdure maturate sotto il sole della nostra isola, **Pomodori, Peperoncini e Carciofini Ripieni, Gambi di Carciofo e***

***Carciofini, Cardi e Carciofini Selvatici, Tris di Verdure, Cipolle, e Funghi,** tutti lavorati e conservati come una volta, in antipasto per seguire un tipico menù isolano. Disponibili in vaso piccolo.*

*· Vegetables in Oil ·*





# Linea Sott'oli

	Codice Articolo Product Code	Peso Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces	
<b>Carciofi</b> <i>Artichokes</i>	602 -5PA	280 g	Vaso di vetro Glass jar	3,36 Kg	12	8019500000061
<b>Carciofini Ripieni</b> <i>Stuffed Artichokes</i>	608-5GD	280 g		3,36 Kg	12	8019500001327
<b>Carciofini Selvatici</b> <i>Wild Artichokes</i>	608-5PA	280 g		3,36 Kg	12	8019500002881
<b>Cardi Selvatici</b> <i>Wild Cardoons</i>	605-5PA	280 g		3,36 Kg	12	8019500000023
<b>Cipolline in Agrodolce</b> <i>Sweet and Sour onions</i>	607-5PA	280 g		3,36 Kg	12	8019500000016

	Codice Articolo Product Code	Peso Weight	Confezione Packing	Imballaggio in cartone Package in box		Codice EAN EAN Code
				Peso Netto Net Weight	Pezzi Pieces	
<b>Funghi Pleurotus</b> <i>Pleurotus Mushrooms</i>	600-5PA	280 g	Vaso di vetro Glass jar	3,36 Kg	12	8019500000078
<b>Gambi di Carciofo</b> <i>Artichoke Stalks</i>	602-5PA	280 g		3,36 Kg	12	8019500000382
<b>Peperoncini Ripieni</b> <i>Stuffed hot Peppers</i>	606-5FV	280 g		3,36 Kg	12	8019500000191
<b>Pomodori Ripieni</b> <i>Stuffed Tomatoes</i>	604-5PA	280 g		3,36 Kg	12	8019500000054
<b>Tris di Verdure</b> <i>Mixed Vegetables</i>	607-5PA	280 g		3,36 Kg	12	8019500000405

Since ancient times man has devised food preservation methods to create stocks for times of shortage.

With the spread of farming, a natural way to preserve vegetables was developed: in oil. Smeralda proposes the tender

vegetables that grow under the warm sun of our island: *Stuffed Tomatoes, Peppers and Artichokes, Artichoke Stalks and Baby Artichokes, Cardoons and Wild Artichokes, a Medley of Three Vegetables, Onions and Mushrooms,*

all processed and preserved as in the past, an excellent starter to be followed by a typical island menu. Available in small glass jars.