

PASSATA DI POMODORO

Prodotto e confezionato in ITALIA da
Produced and packaged in ITALY by:
DIANA 2.0 - Via Gallinelle, 10 - 81039 - Villa Literno (CE)
Prodotto nello stabilimento sito in:
C.da S. Stefano, 2 - 81050 Pastorano (CE)
Azienda Agricola Bartolo Aiezza

INGREDIENTI/INGREDIENTS: pomodoro, sale/tomato, salt.
ORIGINE DEL POMODORO: ITALIA
Diana 2.0 - Via Gallinelle, 10 - 81039 Villa Literno (CE)
ORIGIN OF TOMATO: ITALY
Diana 2.0 - Via Gallinelle, 10 - 81039 Villa Literno (CE)

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore.
Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.
Storage at room temperature, in dry and ventilated areas. Once opened, Keep
refrigerated and consume within 3 days.
info@dianaduepuntozero.it ordini@dianaduepuntozero.it
www.dianaduepuntozero.it T 08118086785



PASSATA CLASSICA

La Passata che riscopre i sapori di un tempo con la consistenza di una volta.
Pomodori lavorati in aridocoltura e raccolti rigorosamente a mano.
Filiera completa, sostenibile e controllata.

Scopri le ricette sul nostro sito: www.dianaduepuntozero.it

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/NUTRITION DECLARATION
Valori medi per 100 g di prodotto sgocciolato / Typical values for 100 g
of drained product **Energia/Energy 89 KJ / 21,3 Kcal - Grassi/Fat 0,1 g**,
di cui **Acidi Grassi Saturi/Saturated 0,0 g - Carboidrati/Carbohydrate 4,2 g**,
di cui **Zuccheri/Sugars 3,2 g - Proteine/Proteins 0,9 g - Sale/Salt 0,2 g**

Da consumarsi preferibilmente entro il / Best before:



Riutilizza finché puoi e poi smaltiscila correttamente
VASO: GL 70 - Vetro
CAPSULA: C/FE 91 - Metallo
Verifica le disposizioni del tuo Comune
Separa le componenti e conferiscile in modo corretto
Peso: netto 680 g

