



LE MAREVIGLIE

ARTIGIANI DAL 1990



LE SPECIALITA' POLPA DI RICCIO DI MARE

La **Polpa di riccio** Le Mareviglie, ottenuta dal riccio di mare e caratterizzata da 5 gonadi, è una polpa saporita morbida di colore rosso o arancio.

Una specialità ricercata dagli intenditori per la delicatezza del sapore del mare e per creare antipasti o semplicemente per condire la pasta e la pizza.

SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET

REFERENZA / ITEM

VASO DI VETRO / GLASS JAR

POLPA DI RICCIO DI MARE
SEA URCHIN PULP



POLPA DI RICCIO DI MARE / SEA URCHIN PULP

CONFEZIONAMENTO E PESO / PACKAGING AND WEIGHT

CODIFICA / CODE

PESO / WEIGHT



SCATOLA CARTONE
CARTON BOX

60700

55 g

24 vasi/jars

60701

110 g

12 vasi/jars

INGREDIENTI INGREDIENTS

Gonadi di riccio di mare, sale marino.

Sea urchin pulp, water, sea salt.

PRODOTTO STERILIZZATO / STERILIZED PRODUCT

MODALITA' E TEMPI DI CONSERVAZIONE STORAGE AND SHELF LIFE

Scadenza 5 anni dalla data di confezionamento. Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.
Expiry date 5 years from packaging. Keep in a cool and dry place. Once opened keep refrigerated and consume within 3 days.



LE MAREVIGLIE

ARTIGIANI DAL 1990

OUR SPECIALTIES SEA URCHIN PULP

Le Mareviglie's sea urchin pulp, obtained by the five sea urchin gonads, is a tasty soft red or orange pulp. A specialty sought after by connoisseurs for the delicacy of its sea flavour, to create appetizers or simply to season pasta and pizza.