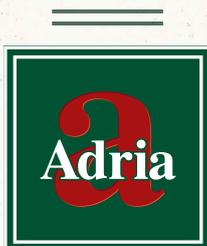




PAUL M. MÜLLER GMBH

SOLO DI QUALITÀ

*Sempre alla ricerca dei frutti più maturi, delle verdure migliori, della qualità più affidabile.
Questo è ciò che contraddistingue noi di Paul M. Müller da tutti gli altri.*



Novità:

PESTO ALLA GENOVESE

*Sugo al basilico aromatico, ingentilito con
olio di semi di girasole, formaggio e delicati anacardi.
Disponibile in vasetto PP „indistruttibile“ da 1000 g.*



MAI PIÙ VETRI ROTTI IN CUCINA!

NOVITÀ!



PAUL M. MÜLLER GMBH

PESTO ALLA GENOVESE

Consigli d'uso: Ottimo come sugo per la pasta: due cucchiaini di pesto per porzione.

INGREDIENTI: olio di semi di girasole, basilico (31%), anacardi, formaggio (Parmigiano Reggiano stagionato), fiocchi di patate, sale, zucchero, fibra vegetale, aglio (0,6%), regolatore di acidità: acido lattico, aromi naturali

PESO NETTO:	1.000 g
PESO SGOCCIOLATO:	-----
IMBALLAGGIO:	contenitore in PP da 1.000 ml con coperchio a vite
UNITÀ DI IMBALLAGGIO:	6 contenitori in PP per vassoio
CAPACITÀ PER STRATO:	16 vassoi per strato
CAPACITÀ PER PALLET:	128 vassoi per pallet
SCADENZA:	3 anni dalla produzione



Vasetto in PP con coperchio di sicurezza. Mai più vetri rotti in cucina!

TANTE ALTRE DELIZIE! Abbiamo in serbo per voi tante altre specialità disponibili in vasetto PP.

Se interessati, contattate il sig. Eduard Kekel al seguente numero: **TEL. +49 (0)89 613868-21**



Crema spalmabile per sandwich
960 g



Pesto al peperoncino
1.000 g



Crema di carciofi
970 g



Crema ai funghi
970 g



Aglio alla Siciliana
990 g



Pesto rosso
1.000 g



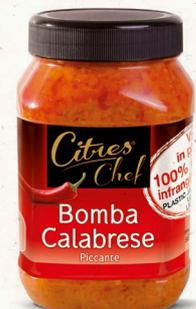
Pomodori secchi
980 g



Pomodori secchi a filetti
980 g



Capperi sotto sale
900 g



Crema piccante al peperoncino / Bomba Calabrese
990 g

MAI PIÙ VETRI ROTTI IN CUCINA!

NOVITÀ!