

PERCHE CI CREDO

Perché ci credo est située dans les Pouilles, à Lecce et fabrique une large gamme de conserves en pots : sauces, condiments et confitures.

Aucun conservateur n'est rajouté dans leurs recettes, ni additif ni colorant.

Leurs produits sont préparés suivant d'anciennes traditions et avec un soin qui se reconnaissent tout de suite à la dégustation.

Cela fait plus de 20 ans qu'Enrico De Lorenzo collabore avec des consultants agroalimentaires nationaux et dont l'expérience lui a permis, en 2007, de transformer son studio de recherches et développement en société de production.

Ainsi est né Perché ci credo, avec pour but de concilier le goût et l'excellence artisanale avec les exigences modernes du marché, en proposant des recettes innovantes dans le respect de la grande tradition culinaire méditerranéenne.

Sauce casareccia au basilic : 330gr 3,70€

Sauce casareccia à la ricotta : 330gr 4,00€

Sauce tomates et basilic : 190gr 3,70€

Sauce tomates et roquette : 190gr 3,70€

Sauce tomates et ricotta forte : 190gr 3,70€

Sauce courgettes et ricotta : 190gr 4,30€

Sauce artichauts et ricotta : 190gr 4,30€

Sauce champignons et ricotta : 190gr 4,30€

Sauce poivrons et ricotta : 190gr 4,30€

Caponata d'aubergines : 190gr 4,30€

Passata de tomates : 280gr 2,60€