

La escuela Iaccarini continúa con la venta de sus productos artesanales

20/03/2022



Desde hace años la escuela Pascual Iaccarini tiene sus tradicionales “prácticas de verano” para los alumnos, época en la que se aprovecha para realizar actividades de cosecha y elaboración de productos.

Se trata de frutas y verduras que los mismos chicos plantan y cuidan durante el año, y que les permite llevar a cabo producciones artesanales para vender y conseguir recursos para una nueva cosecha.

Por estos días comenzaron con la venta de los productos 2022 que incluyen más de una decena de alternativas.

Por ejemplo, las mermeladas de 454 gramos (de durazno, pera, ciruela o damasco), la comercializan a 200 pesos, mientras el kilo de duraznos en mitades vale 250.

El coctel de frutas de 1 kilo cuesta 350 pesos. El kilo de tomate entero se vende a 250, mientras que la botella de triturado de 1000 cc cuesta 250 pesos.

El kilo de ciruela en conserva lo venden a 150 pesos, 3 kilos

de duraznos enteros a 500, los 121 gramos de pasta de membrillo valen 150, el $\frac{1}{2}$ kilo de dulce de membrillo también a 150, mientras que los 454 gramos de jalea de la misma fruta valen 250.

Dentro de las ofertas también aparecen las tradicionales botellas de vino de la institución en sus variantes de Syrah y Sauvignon Blanc por 300 pesos, y el medio litro de aceite de oliva sale 500 pesos.

Aquellos interesados en comprar productos u obtener mayor información deben comunicarse por Whatsapp de lunes a viernes al 260 4200290. Las entregas se hacen viernes y sábados con delivery sin cargo.