Data di creazione: 28/06/2025

POMODORI CILIEGINI SOLEGGIATI

CODICE	93790
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
PESO	2 kg

Pomodori ciliegini essiccati al sole, in vasca da 2 kg

DESCRIZIONE	Pomodori ciliegini coltivati, lavorati, essiccati e confezionati in Puglia, conservati in olio e con l'aggiunta di capperi
ASPETTO	Pomodorini tagliati a metà dal colore rosso brillante
SAPORE	Dolci e ricchi di polpa con note acetiche molto leggere e sapore intenso di pomodoro; buona sapidità data dal cappero
PRODUTTORE	I Contadini - Ugento (LE)
SELEZIONATO PERCHÈ	L'aspetto che ci ha maggiormente colpito de I Contadini è il legame con il territorio e la tradizione. Le verdure sono tutte prodotte in azienda, con produzione integrata, nei campi vicini allo stabilimento, in provincia di Lecce in Puglia. Gli ortaggi vengono essiccati al sole sui graticci come prevede la tradizione, è infatti una pratica antichissima e ormai quasi totalmente abbandonata perché difficile e delicata, ma che offre un risultato organolettico ineguagliabile
CURIOSITÀ	I pomodori ciliegini vengono coltivati ad aprile e raccolti a mano nel mese di luglio. Dopo la raccolta vengono lavati, selezionati, tagliati a mano, salati e fatti essiccare per 4-5 giorni sui telai al sole. In seguito ad un essicazione totalmente naturale, si ottengono 800 gr di prodotto da 10 kg di pomodorini freschi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimi con una mozzarella fresca, sulla pizza, sulle bruschette o col basilico fresco per condire una buona pasta veloce e gustosa

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.