VALSANA

Data di creazione: 18/04/2024

MELANZANE A FILETTI RUSTICHE

CODICE	93908
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
PESO	230 g

Melanzane a filetti maturate sotto sale e conservate in olio secondo tradizione

DESCRIZIONE	Melanzane sott'olio coltivate, lavorate e confezionate in Puglia, con aggiunta di capperi, peperoncini piccanti e menta fresca
ASPETTO	Si presentano tagliate a filetti sottili
SAPORE	Hanno un gusto deciso e stuzzicante, tipico della melanzana con un tocco finale di freschezza dato dalla menta
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 Puglia. Gli ortaggi vengono essiccati al sole sui graticci come prevede la tradizione
CURIOSITÀ	Melanzane coltivate a campo aperto nel mese di maggio in azienda e raccolte manualmente nel mese di agosto e settembre; vengono lavate, selezionate, sbucciate e tagliate a filetti sottili. Vengono poi lasciate maturare sotto sale. Le melanzane a filetti sono poi condite con spezie del mediterraneo e invasate in olio extravergine di oliva pugliese
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottime come antipasto ma anche per condire panini e tramezzini. In Salento vengono utilizzate anche per insaporire le tipiche friselle

© 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.