Data di creazione: 05/06/2023

BATTUTO ALLA PIZZAIOLA

CODICE	93927
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Puglia
PESO	230 g

**** ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Conditutto con pomodori, cipolla, capperi e olive

DESCRIZIONE	Battuto realizzato con pomodori, cipolle, capperi e olive, condito e invasato con olio extravergine di oliva pugliese
ASPETTO	Crema densa, dalla consistenza tipicamente granulosa e irregolare; di colore rosso molto brillante
SAPORE	La sensazione principale è quella del pomodoro, ben bilanciata dalle note aromatiche conferite dai capperi e dalle olive
PRODUTTORE	I Contadini - Ugento (LE)
SELEZIONATO PERCHÈ	L'aspetto che ci ha maggiormente colpito de I Contadini è il rispetto per la natura, il territorio e la tradizione. Gli ortaggi sono tutti coltivati in campo aperto con la tecnica della produzione integrata.
CURIOSITÀ	Realizzato con gli ortaggi coltivati in campo aperto in azienda da aprile a maggio, e raccolti a mano da giugno a settembre. Ortaggi che vengono essiccati naturalmente al sole, e poi lavorati a mano
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo sulle bruschette ma anche come condimento di primi piatti caldi e freddi, sia con riso che con pasta

© 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.