VALSANA

Data di creazione: 21/11/2023

PATÈ DI POMODORI VERDI

CODICE	93932
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Puglia
PESO	230 g

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

Patè di pomodori verdi salentini, per delle bruschette originali

DESCRIZIONE	Patè realizzato con pomodori verdi maturati sotto sale e tritati assieme a capperi di Racale, melanzane e un mix di erbe aromatiche
ASPETTO	Una crema densa e irregolare, tipicamente granulosa e dal piacevole colore verde con sfumature dorate
SAPORE	Si riconoscono le note del pomodoro verde
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	I pomodori verdi salentini vengono coltivati in azienda a campo aperto nel mese di maggio, e raccolti manualmente a luglio quando ancora sono acerbi. Vengono poi lavati, selezionati, tagliati a fette e maturati sotto sale, secondo un metodo di lavorazione tradizionale
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo per preparare delle bruschette originali e gustose, da abbinare ai formaggi a pasta morbida, ma anche da saltare con la pasta condita con rucola e scaglie di formaggio

© 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.