

PUNTARELLE ALLA CRUDAIOLA



CODICE	93991
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Puglia
PESO	520 g

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

Puntarelle ricavate dal cuore della cicoria coltivata nel Salento

DESCRIZIONE	Germogli di Cicoria Catalogna tagliati manualmente, messi a maturare con una concia e conservati in olio
ASPETTO	Si presentano interi, di colore verde molto tenue
SAPORE	Crocanti al palato, con note leggermente amarognole caratteristiche delle puntarelle; le sensazioni acetiche sono molto delicate
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. Dopo essere state raccolte a mano, le verdure vengono trasportate immediatamente nello stabilimento vicino ai campi per essere lavorate e confezionate, sempre manualmente e seguendo le ricette tradizionali del Salento
CURIOSITÀ	le puntarelle sono il cuore della cicoria catalogna, un'insalata tipica del Salento, raccolta tra gennaio e febbraio; i germogli, chiamati "scattuni" vengono tagliati manualmente dalla pianta e messi a maturare con una concia per qualche giorno, per poi essere conservati in olio
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Imperdibile il classico abbinamento con le acciughe o con un carpaccio di pesce spada e rucola; da provare su una frisella con il patè di olive