

CARPACCIO DI FINOCCHIO ALLA CRUDAIOLA



CODICE	93993
PAESE E LUOGO DI ORIGINE **	Italia, Puglia
PESO	230 g

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

Finocchio coltivato in Salento, tagliato in carpaccio

DESCRIZIONE	Finocchi coltivati a campo aperto, raccolti, tagliati a mano e conservati crudi in olio evo
ASPETTO	Si presentano tagliati a fette sottili
SAPORE	Croccante, fresco e profumato; le sensazioni acetiche sono impercettibili
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	I finocchi vengo raccolti a mano nel mese di febbraio, quindi puliti, mondati e affettati in carpaccio; dopo una breve maturazione in concia, vengono invasati a mano crudi, così da preservarne tutte le caratteristiche organolettiche e nutritive
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetti con dei filetti d'arancia tagliati al vivo e un pizzico di curcuma; da provare su una frisella, con il patè di pomodori verdi