Data di creazione: 25/06/2025

ORIGANO

CODICE	93576
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Campania
PESO	100 g

Origano coltivato nella Valle del Sarno, essiccato al sole e lavorato a mano

DESCRIZIONE	Origano essiccato 100% italiano e tritato a mano
ASPETTO	All'interno del vaso le foglie si presentano di dimensioni più o meno grandi grazie all'essicazione che le frantuma in pezzetti irregolari
SAPORE	Aromatico
PRODUTTORE	DANIcoop - Sarno (SA)
SELEZIONATO PERCHÈ	Una novità nelle produzioni di Dani Coop (Gustarosso) che ha da poco iniziato a coltivare verdure e piante aromatiche del territorio
CURIOSITÀ	La coltivazione viene effettuata in pieno sole; durante la crescita l'origano viene irrigato con regolarità ma senza creare condizioni di eccessiva umidità
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Utilizzatelo per insaporire pizze e in generale i piatti estivi, come la caprese di mozzarella e pomodori condita con olio extra vergine di oliva oppure per dare un tocco in più ai sughi al pomodoro

© 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.