Data di creazione: 12/10/2024

IL PESTO DI POMODORI SECCHI

CODICE	93887
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
PESO	100 g

Pesto a base di pomodori essiccati naturalmente al sole

DESCRIZIONE	Pesto di pomodori essiccati al sole, Parmigiano Reggiano 24 mesi, mandorle pugliesi e basilico fresco
ASPETTO	Pesto dal colore uniforme e a grana fine
SAPORE	Il gusto è intenso ed elegante, fortemente legato al territorio; il contributo del basilico è perfetto; per alcuni versi ricorda un pesto rosso siciliano
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	Dopo la raccolta manuale, le verdure vengono lavate, accuratamente selezionate e tagliate. Successivamente vengono salate e posizionate su telai per l'essiccazione, che dura 4/5 giorni
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Pensato come sugo per primi piatti: il vasetto da 100 g è ideale per due porzioni

© 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.