

FOGLIE D'ULIVO DI SEMOLA DI GRANO DURO



CODICE	98404
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
PESO	500 g

Foglie d'ulivo di semola di grano duro

DESCRIZIONE	Pasta a forma di foglie d'ulivo prodotta con grano duro molito conservando una parte di cruschetto così da ottenere una semola meno raffinata
ASPETTO	Pasta dalla forma che ricorda le foglie dell'ulivo, in onore del tradizionale albero secolare molto diffuso in Puglia; la superficie della pasta è ruvida e porosa
SAPORE	Ottima tenuta in cottura
PRODUTTORE	I Contadini - Ugento (LE)
SELEZIONATO PERCHÈ	Abbiamo selezionato la pasta de I Contadini perchè proviene da una filiera corta e ricca d'identità: il grano è coltivato con un approccio attento alla terra, al cereale e al contesto; il grano viene molito in un mulino salentino e la produzione avviene in un laboratorio locale dove gran parte delle operazioni vengono eseguite manualmente. Una pasta che parla davvero pugliese!
CURIOSITÀ	Il grano viene molito appena prima di andare in produzione in modo da preservarne tutte le caratteristiche nutrizionali e organolettiche. Nel laboratorio pastaio tutte le operazioni di produzione sono eseguite manualmente: il prodotto viene prelevato all'uscita dalle trafilè e messo in essiccazione a bassa temperatura per più di 48 ore. Anche il confezionamento è eseguito a mano
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetta con il Pesto dei Contadini