

## PATÈ DI OLIVE NERE

**CODICE**

94521

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE**

Italia, Puglia

**PESO**

100 g

Patè di olive nere tipiche Salentine, ottimo in bruschette e panini

**DESCRIZIONE**

Patè a base di olive nere di varietà Cellina e Leccina, tipiche della zona del Salento, conservate in un mix di olio di oliva extra vergine e olio di semi di girasole

**ASPETTO**

Si presenta come un crema densa, irregolare e granulosa, dal colore molto scuro

**SAPORE**

Intenso di olive, equilibrato

**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. Dopo la raccolta le olive vengono trasportate immediatamente nello stabilimento per essere lavorate e confezionate, sempre manualmente e seguendo le ricette tradizionali del Salento

**CURIOSITÀ**

Questo patè è realizzato con olive leccine e celline, tipiche del Salento, raccolte tra ottobre e novembre. Sono conferite dai contadini olivicoltori nell'azienda de 'I Contadini' dove vengono lavate e deamarizzate in acqua e sale per circa 6 mesi attraverso un metodo naturale e tradizionale. Le olive vengono poi lavorate per estrarne la polpa che costituirà il patè. Vengono utilizzate entrambe le varietà, per dare un perfetto equilibrio di gusto e colore. Il patè viene invasato utilizzando olio extravergine di oliva pugliese

**SUGGERIMENTI DI UTILIZZO**

Ottimo per le bruschette o per farcire panini e tramezzini. Delizioso in abbinamento ai formaggi stagionati, ma anche saltato con la pasta