

INGREDIENTI

Pomodoro secco 52%, olio extravergine di oliva, basilico, sale, aceto.

ORIGINE / ZONA DI PRODUZIONE

Le sue origini si fanno comunemente risalire all'America, e la sua diffusione in Europa viene attribuita agli spagnoli, attorno al XVI secolo. Tuttavia furono necessari quasi due secoli affinché il pomodoro conquistasse un posto d'onore fra i nostri ingredienti tipici, sino ad allora era considerata solo una pianta ornamentale e molto velenosa, . È una pianta che ama il sole diretto e risulta sensibile al gelo. Nella Sicilia sud-orientale è un'antica tradizione quella di conservare il pomodoro, tagliandolo in due parti, ed esponendolo ai raggi diretti del sole con sale marino, per aiutare la disidratazione.

Periodo di raccolta: Luglio / Settembre.

Sistema di raccolta: a mano.

ASPETTO VISIVO

La lenta essiccazione, conferisce ai pomodori un colore rosso rubino. Sono conditi con foglioline di basilico tritate finemente. I pomodori si presentano macinati in pezzetini ed è possibile vedere anche i semini, che conferiscono un tocco di maggiore naturalità.

ODORE

La neutralità dell'olio extravergine con cui viene lavorato il pomodoro, non intacca minimamente la natura del prodotto e mantiene le forti fragranze degli altri ingredienti.

SAPORE

Il pomodoro è una delicata conserva, tipica della cucina contadina siciliana. In bocca si presenta dolce, polposo, in grado di sorprendere anche i palati più esigenti.

PROPRIETÀ

I pomodori secchi sono una verdura molto preziosa dal punto di vista nutrizionale, ricchi di carotenoidi, antiossidanti, polifenoli e vitamina C. Il pomodoro favorisce una buona digestione, quindi un vero alleato per la nostra salute. Alimento adatto per i regimi dietetici ipocalorici. Le fibre contenute nella buccia sono importanti per la pulizia degli intestini e il buon funzionamento della flora batterica.

CONFEZIONAMENTO

Caratteristiche del contenitore, tipo di materiale e/o costituenti di imballaggio:

Formato:	Vaso 212ml
Peso netto:	195g
Pezzi per cartone:	12
Strato Pallet:	108
Pallet:	1620

PATÈ DI POMODORO



MODI D'USO

Il patè di pomodoro è una gustosa salsa, adatta ad accompagnare la carne, per insaporire dei crostini, in insalate, gratinati al forno o come ingrediente aggiuntivo in molti piatti. Qualunque sarà la vostra scelta d'uso, sarà apprezzato per il suo gusto, il suo aroma ed il suo carattere.

CONSERVAZIONE

All'apertura il prodotto presenta uno strato superiore di olio extravergine. Una volta aperto, ricolmare con olio e metterlo in frigo per un'ottimale conservazione. È possibile tenere il prodotto a temperatura ambiente, avendo l'accortezza di consumarlo in tempi brevi onde evitarne la degenerazione.

SHELF LIFE

Il prodotto integro conserva le sue proprietà qualitative per almeno 18 mesi dalla sua produzione.

Periodo di produzione: anno intero

ALLERGENI

Ai sensi della normativa vigente (reg. UE n. 1169/2011 allegato II). Si dichiara che in questo prodotto **non sono presenti allergeni** previsti dalla normativa comunitaria e nazionale.

Normativa igienico-sanitaria: tutti i prodotti vengono realizzati in laboratorio con certificazione HACCP che rispetta tutti i dettami della normativa igienico-sanitaria (D.Lgs 193/07).

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO

carboidrati: 26,3g / **di cui zuccheri:** 17,2g

sostanze grasse totali: 48,5g

grassi saturi: 9,7g

proteine: 7,1g

sale: 3,3g

fibra: 5,8g

valore energetico: 2810 Kj / 670 Kcal