

## 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 semi, 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:

<b>Formato:</b>	Vaso 212ml
<b>Peso netto:</b>	195g
<b>Pezzi per cartone:</b>	12
<b>Strato Pallet:</b>	108
<b>Pallet:</b>	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