

## INGREDIENTI

Pomodoro ciliegino 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. E' 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. Viene condito con foglioline di basilico, aroma determinante, che da quel tocco di colore in più, rendendo il tutto vivace e naturale.

## 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 ciliegino è una delicata conserva, tipica della cucina contadina siciliana. In bocca si presenta dolce, polposo e da un carattere esplosivo, in grado di sorprendere anche i palati più esigenti.

## PROPRIETÀ

I pomodorini secchi sono una verdura molto preziosa dal punto di vista nutrizionale, ricchi di carotenoidi, antiossidanti, polifenoli e vitamina C. Favoriscono 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	Busta sottov.
<b>Peso netto:</b>	195g	200g
<b>Pezzi per cartone:</b>	12	50
<b>Strato Pallet:</b>	108	400
<b>Pallet:</b>	1620	2800

# POMODORO CILIEGINO CONDITO



## MODI D'USO

Ideale come antipasto, per condire una pizza o le bruschette. Da il massimo di se stesso come condimento per la pasta, conferendo un gusto particolare tipico mediterraneo.

## 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:** 20,1g / di cui zuccheri: 16,8g

**sostanze grasse totali:** 48,5g

**grassi saturi:** 9,1g

**proteine:** 7,3g

**sale:** 3,7g

**fibra:** 5,6g

**valore energetico:** 2329 Kj / 557 Kcal