

I CONTADINI

Patè di Pomodori Verdi 100 g



POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Opis

Zielone pomidory z Salento są uprawiane na farmie na otwartych polach w maju i zbierane ręcznie w lipcu, gdy są jeszcze niedojrzałe. Następnie są myte, sortowane, krojone i dojrzewają w soli. Jest to tradycyjna metoda przetwarzania, którą cenią, ponieważ przekazał ją ich dziadek. Pomidory są mielone razem z kaparami z Racale i innymi śródziemnomorskimi przyprawami, a następnie powstała pasta jest zalewana oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia. Jest to produkt, który wymaga czasu i staranności, ale rezultat jest naprawdę taki sam, jak u włoskich babć.

Sugestie

Dodaj pesto do gorącego, ugotowanego makaronu. Przed podaniem danie warto posypać jeszcze odrobiną startego twardego sera (np. grana padano, parmezan). Sprawdzą się także do chrupiącej bruschetty, crostini i innych przekąsek oraz do podbicia smaku dań rybnych.



Dane techniczne

Składniki:	Zielone pomidory (30%), bakłażan, olej słonecznikowy, kapary, cebula, oliwa z oliwek extra virgin, ocet jabłkowy, sól nierafinowana, sok z cytryny.
Opakowanie:	słoiczek szklany
Masa netto:	100 g
Sposób przechowywania:	Po otwarciu przechowywać w lodówce w temperaturze do 4°C i spożyć w ciągu 7 dni.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1099 kJ / 266 kcal
Tłuszcze:	26,2 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,6 g
Węglowodany:	5,8 g, w tym cukry 2,3 g
Białka:	0,8 g
Sól:	2,0 g