



Valle del Sole

www.valledelsole.biz

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

POMODORI SECCHI SOTT'OLIO



INFORMAZIONI GENERALI

LINEA ARTICOLO	CLASSICA/CATERING
COD. ARTICOLO	036
FORMATO VASO (ml)	212
PESO NETTO (g)	230
PESO LORDO (g)	470
INGREDIENTI	Pomodori secchi, peperone, sale, aglio, aceto, basilico, olio di semi di girasole
TRATTAMENTO TERMICO	Pastorizzazione
T.M.C. (MESI)	12
CONSERVAZIONE	TENERE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO UNA VOLTA APERTO RICOPRIRE IL PRODOTTO CON OLIO

DESCRIZIONE PRODOTTO

I pomodori secchi sottolio sono una conserva popolare in Calabria. La preparazione dei pomodori secchi sottolio consiste nell'essiccazione lenta, al sole del pomodoro che acquista piano un sapore deciso. I pomodori secchi sottolio sono un ottimo antipasto serviti ad esempio con delle fette di pane casereccio. Possono essere utilizzati anche per insaporire un primo piatto o per arricchire con un gusto più deciso diverse preparazioni.