

PRODOTTO  
ARTIGIANALE



# Carciofini Sott'Olio

Per ottenere i carciofini sott'olio è importante la selezione dei carciofi più teneri e piccoli. Dopodichè vengono puliti eliminando qualche foglia più dura, a questo punto vengono scottati in acqua e aceto e dopo un'asciugatura vengono messi sott'olio. Un procedimento molto delicato e laborioso ma ne vale la pena quando vengono degustati, un sapore unico della macchia mediterranea.

*To obtain this product, we pay a lot of attention to the selection of the most tender and small artichokes. We wash them, removing the harder leaves, at this point they are cooked in water and vinegar and after drying, they are put in oil. A very delicate and hard-working process but it is worth it when tasted, it results in a unique flavor of the Mediterranean area.*

*Um dieses Produkt zu erhalten, achten wir sehr auf die Auswahl der zartesten und kleinsten Artischocken. Wir Waschen Sie und entfernen die äußeren härteren Blätter. Dann werden sie in Wasser und Essig gekocht und, nach dem Trocknen werden sie im Öl eingelegt. Ein sehr arbeitsaufwendiger Prozess, aber es lohnt sich, denn der Resultat ist ein einzigartiger Aroma des Mittelmeerbereichs.*

## Ingredienti / Ingredients / Zutaten

carciofi, olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole, aceto, sale / artichokes, extra virgin olive oil, sunflower oil, vinegar, salt / Artischocken, extra reines Olivenöl, Sonnenblumenöl, Essig, Salz.

## Zona di coltivazione dei carciofi / Artichokes growing area / Artischockenanbaugebiet

Cerda (PA), Sicilia

Valori nutrizionali medi per 100 g / Nutritional values for 100 g / Ernährungswerte pro 100 g	
Valore energetico / Energy Value / Energiewert	77 kcal / 317 kJ
Grassi / Fat / Fett	8,8 g
Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate	2,6 g
di cui zuccheri / of which sugars / davon Zucker	1,2 g
Fibre alimentari / Fiber / Ballaststoffe	0 g
Proteine / Proteins / Eiweiss	1,8 g
Sale / Salt / Salz	2,7 g

## Abbinamenti consigliati

E' un antipasto puro, tipico della tradizione popolare siciliana, solitamente vengono utilizzati per arricchire le insalate estive.

## Food pairing

It is a pure appetizer, typical of the Sicilian local tradition, they are usually used to enrich summer salads.

## Speisenempfehlung

Es ist eine reine Vorspeise, typisch für die sizilianische lokale Tradition. Sie wirdt normalerweise auch für reiche Sommer Salate verwendet.

Prodotto e confezionato da / Produced and packaged by / Hergestellt und Verpackt von:

**Azienda Agricola Miceli Gioacchino** | P.IVA: 05942810820

Sito produttivo / Production site: Contrada Coste dei Preti, SP.78, 90030 Castronovo di Sicilia (PA)

<b>Peso netto:</b>	190 g
<b>Peso lordo:</b>	400 g
<b>TMC:</b>	24 mesi
<b>Unità di vendita:</b>	in vaso vetro da 212 ml
<b>Codice prodotto:</b>	CARC190
<b>Mod. di Conserv.:</b>	a temperatura ambiente, una volta aperta conservare in frigo e consumare entro 3 giorni
<b>Caratteristiche:</b>	prodotto non trattato, lavorazione artigianale, non contiene né conservanti né glutine
<b>Aspetto:</b>	interi pezzi di carciofini
<b>Odore:</b>	di carciofi
<b>Colore:</b>	verde chiaro
<b>Sapore:</b>	intenso di carciofi
<b>Allergeni:</b>	potrebbe contenere sedano e/o tracce di frutta a guscio