

PRODOTTO
ARTIGIANALE



Paté di Pomodori Secchi

Si tratta di un prodotto della tradizione popolare del Sud Italia. E' uno dei modi più antichi per conservare gli alimenti. I pomodori raccolti vengono tagliati a metà, distesi su delle tavole di legno e salati. Questi vengono messi sotto il sole estivo che in pochi giorni vengono seccati e a sua volta conservati in delle ceste a buio. Successivamente vengono dissalati tramite sbollentatura, una volta raggiunta il giusto grado di sale vengono tritate a paté conditi con aromi della macchia mediterranea e olio extra vergine d'oliva.

The sun-dried tomato cream belongs to the popular traditions of South Italy. The harvested tomatoes are cut in half, stretched out on wooden boards and salted. Afterwards they are placed under the summer sun, in a few days they get dried and then they are stored in baskets in the dark. Subsequently they are desalted by blanching, once they have reached the right degree of salt they are shredded into a cream seasoned with the Mediterranean aromas and extra virgin olive oil.

Ingredienti / Ingredients / Zutaten

pomodori secchi, olio extra vergine d'oliva capperi, sale / *sundried tomatoes, extra virgin olive oil, capers, salt* / *sonnengetrocknete Tomaten, natives Olivenöl extra, Kapern, Salz.*

Zona di coltivazione dei pomodori / Tomato growing area / Tomatenanbaugebiet

Castronovo di Sicilia (PA)

Valori nutrizionali medi per 100 g / Nutritional values for 100 g / Ernährungswerte pro 100 g

Valore energetico / Energy Value / Energiewert	124 kcal
Grassi / Fat / Fett	7,1 g
Carboidrati / Carbohydrate / Kohlenhydrate	12 g
di cui zuccheri / of which sugars / davon Zucker	3,6 g
Proteine / Proteins / Eiweiss	1,7 g
Sale / Salt / Salz	0,59 g

Der sonnengetrockneter Tomatencreme gehört zu den Volkstraditionen von Süditalien. Die geernteten Tomaten werden halbiert, auf Holzbrettern ausgelegt und gesalzen. Danach werden sie unter die Sommersonne gestellt, in wenigen Tagen trocknen sie aus und dann werden sie in Körben im Dunkeln aufbewahrt. Anschließend werden sie durch Blanchieren entsalzt, sobald sie dem richtigen Salzgehalt erreicht haben werden sie zum Creme verarbeitet, und mit mediterranen Aromen und nativen extra reines Olivenöl gewürzt.

Abbinamenti consigliati

E' una crema spalmabile molto saporita con retrogusto leggermente piccante e dolce allo stesso tempo, ottima per antipasti accompagnati con formaggi freschi ma può essere anche un eccellente condimento per pasta.

Food pairing

It is a very tasty spreadable cream with a slightly spicy and at the same time sweet aftertaste. Excellent as appetizer accompanied by fresh cheese. Moreover, it can also be a delicious seasoning for pastas.

Speisenempfehlung

Es ist eine sehr leckere streichfähiges Creme mit einem leicht würzigen und gleichzeitig süßen Nachgeschmack. Ausgezeichnet als Vorspeise begleitet von frischen Käse. Darüber hinaus kann es auch ein leckeres Gewürz für Pasta sein.

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

Azienda Agricola Miceli Gioacchino | P.IVA: 05942810820 | www.contradacoste.it

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

Peso netto:	180 g
Peso lordo:	400 g
TMC:	24 mesi
Unità di vendita:	in vaso vetro da 212 ml
Codice prodotto:	PATP180
Mod. di Conserv.:	a temperatura ambiente, una volta aperta conservare in frigo e consumare entro 3 giorni
Caratteristiche:	prodotto non trattato, lavorazione artigianale, non contiene né conservanti né glutine
Aspetto:	cremoso
Odore:	di pomodoro
Colore:	rosso
Sapore:	intenso di pomodoro
Allergeni:	potrebbe contenere sedano e/o tracce di frutta a guscio



AZIENDA AGRICOLA
Miceli Gioacchino