

Nome prodotto:

Carciofini sott'olio extra vergine di oliva

Descrizione

Carciofini scottati in aceto e conservati sott'olio extra vergine di oliva

Lista degli ingredienti:

Luogo di provenienza

carciofini	67%	Italia (produzione propria)
olio extra vergine di oliva	31%	Italia (produzione propria)
aceto di vino	< 1%	Italia (Emilia Romagna)
limoni	< 1%	Italia (Puglia)
sale	< 1%	Italia (Sicilia)
alloro	< 1%	Italia (produzione propria)

Conservazione:

Luogo: ambiente fresco, asciutto e buio
Durata: 24 mesi

Packaging:

primario: vaso vetro
capacità: 1.700 ml (1,5 kg), 580 ml (500 gr), 314 ml (280 gr)
secondario: scatola cartone
nr. Pezzi per cartone: 6 per il 1,5 kg - 12 per gli altri

Processo di lavorazione:

i carciofini, appena raccolti, vengono puliti e tagliati, poi lavati in una soluzione acidula (acqua e succo di limone); scottati in aceto bianco tagliato con vino, acqua e succo di limone con l'aggiunta di qualche foglia di alloro. Quando sono ben raffreddati vengono sistemati nei vasetti di vetro e ricoperti con olio extra vergine di oliva. Il prodotto è sottoposto a pastorizzazione per garantirne la conservabilità.

Descrizione del prodotto (caratteristiche organolettiche, aspetto esteriore):

carciofini interi dalla consistenza croccante, giusto equilibrio tra aroma dell'aceto e fragranza dell'olio. Sono ottimi come contorno per secondi o piatti freddi, ideali per gli antipasti, per insalate di riso o di pasta.

Ditta produttrice:

Maresa s.n.c. di Maria Teresa Occhionero & C.
C.da Vigne n. 27
86049 Ururi (CB) – Italia
tel. e fax: 0874 831200 - info@quartodeigreci.it