

Nome prodotto:

Involtini di melanzane e pomodori

Descrizione:

Involtini di melanzane grigliate e pomodori secchi, sott'olio extra vergine di oliva

Lista degli ingredienti:

Melanzane grigliate
Pomodori secchi
olio extra vergine di oliva
aceto di vino
sale marino

Luogo di provenienza

35% Italia (produzione propria)
32% Italia (Produzione propria)
32% Italia (produzione propria)
<1 % Italia (Mantova)
<1% Italia (Sicilia)

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 / 12 / 12

I° Processo di lavorazione:

i pomodori, spaccati e cosparsi di sale marino, sono essiccati al sole su apposite reti per un periodo di circa 4 giorni. Poi vengono igienizzati con un lavaggio, scottati in una soluzione di aceto e vino, asciugati e pronti per le diverse tipologie di lavorazione. Le melanzane lavate e tagliate a fette sono prima grigliate su piastre a fiamma diretta, poi vengono scottate in una soluzione di aceto e vino.

II° Processo di lavorazione:

così preparati sia i pomodori secchi che le melanzane sono avvolti e fermati con un bastoncino di legno (sterilizzato). Gli involtini così ottenuti sono invasati 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):

involtini di melanzane e pomodori secchi, dalla consistenza croccante, giusto equilibrio tra ortaggi e aceto, particolare l'abbinamento tra i pomodori secchi e le melanzane grigliate, rappresentano una vera specialità gastronomica. Sono ottimi come contorno per secondi o piatti freddi, ideali per gli antipasti e in aggiunta a primi freddi. Naturalmente solo per gli amanti dei gusti intensi.

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