

Nome prodotto:

Involtini di pomodori e tonno

Descrizione:

Involtini di pomodori secchi ripieni con tonno in olio di oliva, sott'olio extra vergine di oliva

Lista degli ingredienti:

Pomodori secchi

Luogo di provenienza

37% Italia (Produzione propria)

Tonno in olio di oliva I scelta

30% Italia (Sicilia)

olio extra vergine di oliva

32% Italia (produzione propria)

aceto di vino

<1 % Italia (Mantova)

sale marino

<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, asciugati nei forni e pronti per le diverse tipologie di lavorazione.

II° Processo di lavorazione: così preparati i pomodori secchi, nuovamente lavati in una soluzione acidula (acqua, aceto e succo di limone) si sottopongono ad una veloce scottatura in aceto e vino, il prodotto così ottenuto viene raffreddato e asciugato, si passa poi alla farcitura con tonno in olio di oliva e avvolgimento del pomodoro. Gli involtini così ottenuti, fermati con un bastoncino di legno (sterilizzato), 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):

pomodori secchi ripieni con tonno, dalla consistenza croccante, giusto equilibrio piccante, particolare e forte l'abbinamento tra pomodori e tonno, 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 forti.

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