

Nome prodotto:

Patè di carciofi

Descrizione:

Crema di carciofi con olio extra vergine di oliva

Lista degli ingredienti:

Luogo di provenienza

Carciofi	86%	Italia (produzione propria)
olio extra vergine di oliva	10%	Italia (produzione propria)
aceto di vino	2%	Italia
limone	1%	Italia
sale marino	<1%	Italia
acido citrico	<1%	Italia

Conservazione:

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

Packaging:

primario: vaso vetro
capacità: 212 ml (190 gr.)
secondario: scatola cartone
nr. pezzi per cartone: 12

Processo di lavorazione: i carciofi, puliti e lavati, sono lessati in aceto di vino, acqua, succo di limone, sale. Ben cotti sono raffreddati e asciugati per essere poi finemente tritati con l'aggiunta di tutti gli altri ingredienti. Si ottiene così un composto omogeneo, morbido e denso. Invasato in barattoli di vetro, ricoperto con un leggero velo di extra vergine, è sottoposto a pastorizzazione per garantirne la conservabilità.

Descrizione del prodotto (caratteristiche organolettiche, aspetto esteriore): patè di carciofi dalla consistenza solida e morbida, giusto equilibrio tra sapore del carciofo, aroma dell'aceto, fragranza dell'olio e profumo di limone. E' ottimo sui crostini, tartine o bruschette, con l'aggiunta di extra vergine è ideale anche per condire primi piatti 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