

# CARPACCIO DI FINOCCHIO ALLA CRUDAIOLA



<b>CODICE</b>	93993
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Puglia
<b>PESO</b>	230 g

Finocchio tagliato in carpaccio in olio evo e olio di semi di girasole

<b>DESCRIZIONE</b>	Finocchi coltivati a campo aperto, raccolti, tagliati a mano e conservati crudi in olio evo e olio di semi di girasole
<b>ASPETTO</b>	Si presentano tagliati a fette sottili
<b>SAPORE</b>	Crocante, fresco e profumato; le sensazioni acetiche sono impercettibili
<b>PRODUTTORE</b>	I Contadini - Ugento (LE)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	L'aspetto che ci ha maggiormente colpito de I Contadini è il rispetto per la natura, il territorio e la tradizione. Gli ortaggi sono tutti coltivati in campo aperto con la tecnica della produzione integrata. Dopo essere state raccolte a mano, le verdure vengono trasportate immediatamente nello stabilimento vicino ai campi per essere lavorate e confezionate, sempre manualmente e seguendo le ricette tradizionali del Salento
<b>CURIOSITÀ</b>	I finocchi vengo raccolti a mano nel mese di febbraio, quindi puliti, mondati e affettati in carpaccio; dopo una breve maturazione in concia, vengono invasati a mano crudi, così da preservarne tutte le caratteristiche organolettiche e nutritive
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Perfetti con dei filetti d'arancia tagliati a vivo e un pizzico di curcuma; da provare su una frisella, con il patè di pomodori verdi