

CARCIOFOTTO PUGLIESE INTERO

CALIBRO 2



CODICE	96261
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
PESO	3100 g (50 pezzi per vaso)

Cuori di carciofo Violetto calibro 2 interi coltivati in Puglia

DESCRIZIONE	Cuori di carciofo Violetto calibro 2 lavorato dal fresco e senza aromi in concia, conservato in un blend di olio di oliva e di girasole
ASPETTO	Il carciofo si presenta intero, ben ripulito e immerso in olio, ha una consistenza di medio corpo non troppo croccante ne troppo cedevole
SAPORE	Caratteristico del carciofo, piacevolmente vegetale e pulito; con una spinta acetica non troppo invadente
PRODUTTORE	Azienda Agricola Fratepietro - Cerignola (FG)
SELEZIONATO PERCHÈ	Agricola Fratepietro è un'azienda giovane e dinamica situata nelle campagne di Cerignola, tra gli uliveti. Andrea e sua moglie Valentina portano avanti un progetto fresco, attento all'ambiente e strettamente legato al territorio, per non valorizzare solo la Bella di Cerignola, ma anche altre prelibatezze vegetali che la terra regala loro
CURIOSITÀ	L'azienda si trova nelle campagne di Cerignola, patria dell'oliva Bella di Cerignola, immersa in 30 ettari di uliveto. Gli ulivi, con età media di 30 anni, sono disposti a distanza di 7 metri l'uno dall'altro enin campo viene praticata una coltura a residuo zero per contrastare gli animali infestanti
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetti per un cicchetto o su un crostone, come aperitivo o sopra una focaccia alta