

PATÈ DI CARCIOFI



CODICE	94522
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
PESO	100 g

Patè di carciofi senza conservanti coltivati in Italia e lavorati a mano

DESCRIZIONE

Il patè viene prodotto semplicemente utilizzando carciofi, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole e ingredienti naturali

ASPETTO

Salsa cremosa e vellutata di colore verde scarico

SAPORE

Il patè di carciofi è una crema dolce e gustosa

PRODUTTORE

I Contadini - Ugento (LE)

SELEZIONATO PERCHÈ

L'azienda I Contadini coltiva su più di venti ettari di terreno diverse varietà di ortaggi poi trasformati a mano dal fresco in conserve e condimenti senza l'uso di alcun conservante, ma seguendo scrupolosamente le antiche ricette salentine. Tutti i prodotti a marchio "I Contadini" sono coltivati con la tecnica della produzione integrata a campo aperto. La raccolta viene fatta a mano, sul posto si esegue una prima selezione degli ortaggi che poi verranno caricati e trasportati immediatamente nello stabilimento per essere lavorati. La lavorazione è effettuata rispettando rigorosamente la tradizione salentina, gli ortaggi quindi, vengono essiccati al sole del Salento e salati a mano. Il confezionamento, effettuato manualmente e seguendo passo passo le tipiche ricette salentine

CURIOSITÀ

Il Violetto è una varietà autoctona di carciofo molto speciale. Il nome deriva dalla particolare colorazione porpora che assume il carciofo verso la maturazione. Il carciofo viene raccolto e lavorato manualmente e delicatamente, nell'arco di 24 ore

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Ottimo come base per crostini, bruschette o anche per farcire panini