

PATÈ DI PEPERONI



CODICE	94523
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
PESO	100 g

Patè di peperoni rossi dolci raccolti manualmente tra agostosto e settembre

DESCRIZIONE	Peperoni rossi dolci
ASPETTO	Crema di un colore energico e di un sapore deciso, a metà tra il dolce ed il piccantino
SAPORE	Il patè di peperoni è leggermente piccante, molto aromatico, con un bouquet di sapori ottimo
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 patè di peperoni I Contadini è fatto con i peperoni rossi dolci freschi, coltivati in campo aperto a maggio e raccolti manualmente tra agosto e settembre. Ricevono un primo lavaggio, successivamente vengono selezionati, tagliati a falde e maturati sotto sale per un breve periodo. In seguito vengono lavati ancora una volta e selezionati, dunque tritati con altri ortaggi e spezie mediterranee per ottenerne un delizioso patè, viene infine invasato in olio extravergine di oliva e olio di semi di girasole
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale per preparare bruschette, delle squisite friselline o per farcire ricchi panini. Da provare anche nel soffritto, nel sauté di cozze, insieme al tonno, nella carne alla pizzaiola, o come esaltatore di sapori nella pasta col pomodoro. Ottimo con la pasta integrale pezzi di salsiccia e scaglie di formaggio