

# Pomodori Secchi *in Olio di Oliva*

I Pomodori Secchi nascono da un'antica ricetta della tradizione Lucana e vengono essiccati prima di essere conservati nell'Olio di Oliva Saporito, sono particolarmente indicati come antipasti, contorni e per il condimento di primi piatti.

## SCHEDA TECNICA:

PROVENIENZA:	Basilicata
INGREDIENTI:	Pomodori secchi 59%, olio di oliva 40%, aceto di vino ( <b>contiene solfiti</b> ), aglio, prezzemolo, sale. Antiossidante: acido L-ascorbico <b>Può contenere frutta secca con guscio.</b>
PESO NETTO:	230 gr
TEMPO DI CONSERVAZIONE:	3 anni dalla data di confezionamento
COME USARLI:	Dal caratteristico colore rosso porpora e grazie al loro gusto dolce possono essere usati per arricchire primi piatti o come antipasti e/o contorni.
PROCESSO DI PRODUZIONE:	I pomodori vengono puliti, privati dei semi. Sono poi sottoposti al processo di essiccamiento in forni ventilati al fine di privarli completamente dell'acqua. Dopo questa operazione vengono riposti in vasi di vetro, ricolmati con Olio di Oliva Saporito e sottoposti al processo di pastorizzazione.

N.B. gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

