

*I Carciofi della varietà "Violetto", tipici della Basilicata, vengono lavorati nell'arco di 48 ore dalla raccolta e conservati nel nostro Olio di Oliva Saporito.*

## **SCHEDA TECNICA:**

PROVENIENZA:	Basilicata
INGREDIENTI:	Carciofi freschi 60%, olio d'oliva 39%, aceto di vino( <b>può contenere solfiti</b> ), sale, correttori di acidità: acido citrico, acido ascorbico.
PESO NETTO:	<b>280g</b>
TEMPO DI CONSERVAZIONE:	<b>3 anni dalla data di confezionamento</b>
COME USARLI:	<b>Possono essere utilizzati come contorno o come ingrediente per la preparazione di pasta e gustosi risotti. sono ottimi come abbinamento alla tagliata di carni rosse. Si consiglia di utilizzare il contenuto di <i>Olio di Oliva Saporito</i> come condimento diretto sulle pietanze</b>
PROCESSO DI PRODUZIONE:	<b>I carciofi vengono raccolti a mano nel mese di maggio e lavorati subito dopo la raccolta; Vengono lavati, ripuliti delle foglie esterne in modo da ottenere solo il cuore di carciofo e poi sono tagliati a spicchi; Immersi in una soluzione di acqua acidulata e sale; Sono privati completamente dell'acqua in eccesso e vengono colmati di <i>Olio di Oliva Saporito</i> Infine vengono pastorizzati.</b>

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

