



Oleum Sabinae

CREMA DI POMODORI SECCHI AL PEPERONCINO E AGLIO

Codice Prodotto: A-409 - **Capacità:** Vaso 40 grammi.

Codice Prodotto: A-404 - **Capacità:** Vaso Shai 200 grammi.

Confezione:

Scatola di cartone e termo-pacco con 30 vasi, dimensioni 30 x 22 x 6 peso: 3,3 Kg.

Scatola di cartone e termo-pacco con 6 vasi, dimensioni 30 x 22 x 11 peso: 3,2 Kg.

Ingredienti:

Pomodori secchi (60%), condimento a base di olio extra vergine di oliva al peperoncino e all'aglio, sale, acido ascorbico, acido citrico.

La produzione:

Per produzione di questa crema vengono utilizzati pomodori secchi selezionati di primissima qualità, macinati ed amalgamati con il nostro migliore olio extra vergine di oliva al peperoncino e all'aglio ottenuto con estrazione a freddo. La crema conseguita viene successivamente invasata e sottoposta al processo di pastorizzazione. Pur effettuando una lavorazione per lo più artigianale, l'Azienda rispetta ed avvalora tutte le misure igienico-sanitarie previste allo scopo.

Conservazione:

Il prodotto essendo pastorizzato si conserva fino a tre anni con minime precauzioni: in ambiente fresco e asciutto e non deve essere esposto ai raggi solari. Una volta aperto il prodotto deve essere mantenuto sotto olio, quindi all'occorrenza aggiungere olio extra vergine di oliva e conservare in luogo fresco.

Degustazione:

All'olfatto rilascia una sensazione appetitosa di pomodoro secco e aglio, al palato si presenta intenso, piccante e saporito. Da usare come condimento per un'ottima pasta all'arrabbiata oppure un cucchiaino di questa buonissima crema può essere utilizzato come soffritto per la creazione di altre salse. Da provare sulla pizza bianca e calda. E' sicuramente da provare spalmato su carne fatta a barbecue. Da non sottovalutare la creazione di piccoli antipasti, può essere utilizzata semplicemente spalmandola su delle tartine per dei gustosi aperitivi.

