

## Pomodori Secchi Sottolio Vaso



I pomodori, dopo l'essiccazione, vengono lavorati a mano massaggiandoli con l'aceto in modo da ammorbidirli. Questo procedimento viene effettuato rigorosamente a mano permettendo all'operatore di valutare alla perfezione quando le fette sono pronte per essere confezionate. Una volta pronti, i pomodori vengono disposti in ordine all'interno del vaso, ricoperti di olio extravergine di oliva che dona loro un tocco di delicatezza. Il prodotto rimane carnoso e delicato, con un gusto dolce e gradevole, sono ottimi come antipasto, come contorno ad un piatto di carne o come ingrediente per una sfiziosa pagnotta. Pomodori di prima qualità. senza conservanti, coloranti e acidificanti artificiali.

Ingredienti: Pomodori secchi (60%), Olio Extravergine di oliva all'origine, Aceto (contiene **anidride solforosa**), Sale.

ELE2420