



POMODORO SECCO SOTT'OLIO

Peso Netto 290 gr.

Descrizione

Alla base di questo strepitoso e gustosissimo risultato, vi è ancora una volta il caldo sole della Sicilia. L'essiccazione - ormai è risaputo - richiede tempo e pazienza. Le regole le detta la natura, con i suoi cicli e, a volte, con i suoi imprevisti. Ma solo così riusciamo ad ottenere un sapore che è unico e, come ci piace sottolineare, "vero".

Il vero sapore di una volta, senza trucco e senza inganno. Tutto il resto, quando il sole ha finito il suo lavoro, lo facciamo noi, anche stavolta senza inganno, ma solo con l'amore e la passione per il nostro lavoro. Pensate che le ore di lavorazione per ottenere questi strepitosi pomodori sono circa 130, e che per ottenere 1 kg di pomodori secchi servono la bellezza di 10 kg di pomodori freschi. Non vi resta che assaggiarli!

Ingredienti

Pomodoro secco 70%, Olio EVO, Sale.

Informazioni Nutrizionali

	Valori Medi per 100 g di prodotto
Valore energetico	387 kcal 1607 kJ
Grassi	27,6 g
- di cui saturi	4,2 g
Carboidrati	2,5 g
- di cui zuccheri	2,5 g
Proteine	1,2 g
Sale	0,1 mg