

Pomodori Lunghi Essiccati al Sole



REFERENCIA	1626907
FORMATO	1,6kg
UDS. POR CAJA	2
PROVEEDOR	iContadini

DESCRIPCIÓN

Cultivados de abril a mayo, son recolectados manualmente de julio a agosto. Son lavados, seleccionados, cortados, puestos sobre telares de secado, salados y dejados al sol durante 4-5 días. Se condimentan con especias del mediterráneo y se envasan con aceite de oliva virgen extra.

Para obtener 1kg de tomate seco hacen falta 10kg de tomate fresco y unas 130 horas de elaboración. Solo así llegan al consumidor los mejores tomates, con un punto óptimo de maduración y con todas las propiedades nutritivas y organolépticas que los hacen únicos.

CONSERVACIÓN	Conservar en un lugar fresco y seco alejado de fuentes de calor y luz directa.
CADUCIDAD	1095