

## Paté di Pomodori Secchi



REFERENCIA	1626909
FORMATO	230gr
UDS. POR CAJA	6
PROVEEDOR	iContadini

### DESCRIPCIÓN

Los tomates alargados son cultivados a campo abierto durante los meses de abril y mayo. Posteriormente son lavados, seleccionados, cortados manualmente, salados y dejados reposar en telares durante 4-5 días. Se trituran juntamente con alcaparras de Racale y especias del mediterraneo. Envasado con aceite de oliva extra-virgen.

Para obtener 1kg de paté de tomate seco hacen falta 10kg de tomate fresco.

### CONSERVACIÓN

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