



Codice:	04-014		Pz./Collo:	15
Formato:	1/2	Bottiglia vetro	Resa:	sec. uso
Peso netto:	500g		TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

Passata di pomodoro giallo

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo.

Sapore e profumo: ricco ed intenso, decisamente fruttato.

Aspetto: denso e vellutato, cremoso.

Avvertenze per la conservazione

Stoccare le bottiglie in un luogo fresco e asciutto, lontano da luce e fonti di calore; dopo l'apertura, se non utilizzata completamente, conservare la passata di pomodoro in frigorifero (0-4°C) e consumare in breve tempo.

Natura e caratteristiche del prodotto

Passata realizzata con pomodori gialli, ricchissimi di betacarotene, raccolti a mano al giusto grado di maturazione. Questa tipologia di pomodori a completa maturazione è di un colore giallo molto intenso. Sono coltivati in campo aperto da aprile a maggio e raccolti a mano nei mesi di luglio e agosto. I pomodori vengono lavorati freschi e con metodi assolutamente artigianali: semplicemente scottati, passati, ed infine invasati senza aggiunta di conservanti ed additivi.

Argomentazioni di vendita

La bottiglia appena aperta, sprigiona tutto il sapore fresco del pomodoro con note fruttate ricche e decise! È una passata densa, polposa, rustica e realizzata in modo artigianale. Si differenzia in modo netto dalla passata tradizionale (rossa) per via delle note fruttate ma soprattutto per il colore, che risulta decisamente accattivante ed innovativo per stimolare fantasia e creatività a tavola.

Clientela interessata

Prodotto di largo utilizzo ed impiego in cucina, trova in qualsiasi realtà gastronomica una precisa collocazione. Ristoranti, pizzerie, osterie, bruschetterie, rifugi, rosticcerie, costituiscono il target immediato verso cui rivolgersi.

Modi d'uso

Le sue caratteristiche di dolcezza e bassa acidità la rendono ideale per condire piatti tipici delle tradizioni del sud. Eccezionale con la pasta fatta in casa, sulla pizza ma anche per arricchire dei secondi piatti. Il suo gusto delicato si presta bene per un uso molto semplice, come abbiamo proposto noi, senza l'aggiunta di nulla in particolare, oppure per ricette a base di pesce. Sarà perfetta per un primo a base di vongole, come base per un bel pesce al vapore, oppure come ingrediente base per un gazpacho rivisitato. Ideale come topping per decorare ed ultimare piatti di pesce e carne. Assolutamente da provare!

Idee e suggerimenti dello chef

Maccheroni d'orzo con passata gialla - Far appassire mezza cipolla tritata fine in poco olio extravergine di oliva. Aggiungere 500 grammi di passata "La Gialla". Aggiustare di sale q.b. Cuocere a fuoco moderato per il tempo di cottura della pasta (700 g). Condire e completare con una spolverata di Parmigiano Reggiano.