



Codice:	01-006		Pz./Collo:	6
Formato:	1/1	Latta stagnata	Porzioni:	16-18
Peso netto:	750g		TMC:	36 mesi

Ingredienti principali

Pomodori secchi italiani, olio di semi di girasole, zucchero, spezie, capperi, alloro.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso vivo, con assenza di parti scure e/o necrotiche.

Sapore e profumo: ricco ed intenso, speziato.

Aspetto e Consistenza: i pomodori si presentano tagliati a pezzetti con buccia discretamente morbida e tenera.

Avvertenze per la conservazione

Conservare i barattoli in un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di calore; dopo l'apertura, riporre in frigorifero (0-4°C) e consumare in breve tempo. L'eventuale aggiunta di olio può proteggere solamente dalle ossidazioni dell'aria e da formazioni di muffe e non rappresenta una garanzia per la conservazione del prodotto a confezione aperta.

Natura e caratteristiche del prodotto

Tipico prodotto mediterraneo che ancora oggi richiede una lavorazione esclusivamente manuale e naturale (sale, aria e sole) come si usava un secolo fa. Il risultato è un pomodoro morbido profumato e ricco di sapore. Una volta essiccati, i pomodori vengono da prima tagliati manualmente a pezzetti e quindi messi sott'olio con l'aggiunta di alloro e fresche erbe aromatiche.

Argomentazioni di vendita

Il pomodoro secco rappresenta da sempre uno dei componenti di maggior successo per la preparazione di antipasti e ricchi contorni. I pomodori a pezzetti regalano un'ulteriore grado di servizio e permettono quindi, grazie alla loro versatilità d'uso, di estendere la gamma delle preparazioni e abbinamenti. Da sottolineare che il prodotto non contiene aceto, perciò adatto all'utilizzo anche a caldo come nel pane o sulle focacce ed in cucina. È utile ricordare che da 100 kg. di pomodoro fresco si ottengono 7/8 kg. di pomodori secchi.

Clientela interessata

Il prodotto è largamente utilizzato da tutti coloro che intendono curare l'aspetto e la genuinità di piatti e contorni di un certo valore. I locali maggiormente interessati sono ristoranti, pizzerie, alberghi, trattorie, paninoteche, bar, gastronomie, panifici, ecc..

Modi d'uso

La variante qui proposta si presta agli utilizzi più svariati: questi pomodori si rivelano ideali per accompagnare antipasti di salumi, per arricchire e colorare contorni e buffet, sfiziosi come stuzzichini abbinati a vino e aperitivi e decisamente irresistibili come ingrediente principe in fragranti tacos, ricche insalate e pizze di qualità. Da non trascurare l'impiego in cucina per realizzare sughì e condimenti.

Idee e suggerimenti dello chef

Agnello alla provenzale – Sbucciate, lavate e tritate la cipolla e mettetela da parte. Lavate, asciugate e tagliate 1,2-1,5 kg di agnello da latte. Scaldate l'olio d'oliva extravergine in una casseruola di terracotta e fatevi rosolare i pezzi di carne, lasciandoli dorare con cura. Insaporite con un pizzico di sale e pepe. Abbassate il fuoco, unite la cipolla tritata e lasciatela appassire. Bagnate delicatamente con un buon bicchiere di vino bianco e fatelo evaporare. Sgocciolate un'etto di pomodori secchi concassé e uniteli quindi alla carne insieme ad un rametto di finocchio selvatico lavato e tritato e ad una manciata di olive della riviera denocciolate (Ginos).

Versate quindi gradatamente $\frac{1}{4}$ di litro di brodo vegetale e portate a cottura per circa 1 ora. Servite la preparazione calda, direttamente nel recipiente di cottura.