



Sapori della Tradizione Siciliana



Made in Sicily



## La Famiglia Morana

Da oltre cento anni a Scicli, nel cuore delle terre Iblee, coltiviamo il pomodoro con metodo originale, nel rispetto della tradizione familiare. Ancora oggi, come una volta, le nostre conserve vi portano in tavola i veri sapori e valori della cucina siciliana.

### POMODORO CILIEGINO SECCO



#### SCHEDA PRODOTTO

**Varietà:** Pomodoro Ciliegino

**Luogo di produzione:** Scicli - Sud-est Sicilia.

**Metodo di produzione:** coltivazione protetta.

**Caratteristiche:** Il pomodoro ciliegino presenta caratteristiche idonee alla coltivazione nel sud-est della Sicilia, laddove si adatta perfettamente alla terra, al sole e al clima mite tipico mediterraneo. I frutti dall'aspetto tondo e di colore rosso-fuoco, godono di questi fattori climatici esprimendo al meglio, in termini di gusto e fragranza, l'esaltazione delle sue caratteristiche organolettiche.

**Denominazione:** POMODORO CILIEGINO SECCO

**Aspetto e Peso:** Vasetto ottagonale da g 300

**Ingredienti:** Pomodoro ciliegino secco (pomodoro ciliegino fresco, sale) (57%), olio di oliva.

**Ph:** 3,8 - 4,3      **Pastorizzazione:** raggiungimento di 92 °C al cuore del prodotto.

**Materia prima:** Nostra coltivazione.

**Durata e Conservazione:** il prodotto va conservato in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Nelle condizioni di conservazione indicate sopra, il prodotto ha la durata (shelf life) di 18 mesi. Una volta aperto il vasetto, la conserva deve essere conservata in frigo per consumarla entro 5 giorni.

**Preparazione:** dopo un'attenta verifica dello stato di maturazione dei grappoli di pomodoro ciliegino, si esegue la raccolta dei pomodorini. Successivamente questi vengono selezionati durante la fase di prelavaggio, dopodiché si procede al lavaggio finale. Subito dopo i pomodorini vengono tagliati in due e stesi su delle tele per essere salati e successivamente essiccati al punto giusto seguendo rigorosamente l'antica ricetta di famiglia. Dopo l'essiccazione vengono subito invasettati, colmati con olio di oliva per essere successivamente pastorizzati. L'ultima fase prevede l'etichettatura e l'inscatolamento. Tutto il processo produttivo avviene secondo procedure garantite dal piano HACCP.

**Consigli d'uso:** il nostro pomodoro ciliegino essiccato si sposa perfettamente tra due fette di pane di grano duro magari con l'aggiunta di un pizzico di origano fresco. Inoltre è altrettanto ideale per preparare in maniera semplice e veloce antipasti e stuzzichini come ad esempio bruschette rustiche, piadine, tartine e altro. Ottimo come condimento per tutti i tipi di pasta e risulta gradevole nella preparazione di risotti. Infine è scontato nell'accoppiata di secondi di carne.

Per maggiori informazioni si può visitare il sito web: [www.casamorana.it](http://www.casamorana.it)



Prodotto, confezionato e distribuito da: **Az. Agr. Ortobarocco dei F.Illi Morana**  
Via Valdo, 19 - 97010 Cava d'Aliga - RG - Tel. e Fax +39 0932 851613 - [www.casamorana.it](http://www.casamorana.it)

# Casa Morana

Sapori della Tradizione Siciliana



Made in Sicily



## Morana Family

From beyond one hundred years in Scicli, in the heart of the Iblee lands, we cultivate the tomato by original method, with the respect of the familiar tradition. Still today, like once, our tomato pastes carry into your table the true tastes and values of the Sicilian kitchen.

### SUN-DRIED CHERRY TOMATOES



#### PRODUCT DATA-SHEET

**Variety:** Cherry tomato

**Place of production:** Scicli, province of Ragusa, south-east Sicily.

**Method of production:** protected cultivation.

**Characteristics:** cherry tomatoes are ideal for cultivation in south-east Sicily where they are perfectly suited to the land, sun and Mediterranean mild climate. These climatic factors bring out the best in the round, fiery red-coloured fruits, maximising their organoleptic characteristics in terms of taste and fragrance.

**Name:** SUN-DRIED CHERRY TOMATOES

**Appearance and Weight:** octagonal 300 g jar.

**Ph:** 3,8 - 4,3    **Pasteurisation:** product heated to 92°C at the centre.

**Ingredients:** sun-dried cherry tomatoes (fresh cherry tomatoes, salt) (57%), olive oil.

**Raw materials:** produced by us.

**Shelf life and storage:** the product must be stored in a cool, dry place away from heat sources. Under the above storage conditions, the product has a shelf life of 18 months.

Once the jar has been opened, store in the refrigerator and consume within 5 days.

**Preparation:** the bunches of cherry tomatoes are harvested after their ripeness has been carefully checked. The tomatoes are then selected during the pre-washing phase, after which final washing is carried out. Immediately afterwards, the cherry tomatoes are cut in two and laid out on cloths, salted and dried in strict accordance with the ancient family recipe. After drying, the cherry tomatoes are immediately transferred to jars, covered with olive oil and then pasteurised. During the final phase, the jars are labelled and boxed.

The entire production process takes place in accordance with procedures guaranteed by the HACCP plan.

**Serving suggestions:** our sun-dried cherry tomatoes make a perfect filling for durum wheat bread sandwiches, perhaps served with a pinch of fresh oregano. It is also ideal for quick, easy preparation of Italian-style hors d'oeuvres and canapés such as traditional bruschettas, piadinas, open sandwiches, etc.

It makes an excellent sauce for all types of pasta and goes well with risottos. It can also be served with meat dishes.

For further information, please visit our website: [www.casamorana.it](http://www.casamorana.it)



Produced, manufactured and distributed by: **Az. Agr. Ortobarocco, F.Illi Morana**  
Via Valdo, 19 - 97010 Cava d'Aliga - RG - Tel. and Fax +39 0932 851613 - [www.casamorana.it](http://www.casamorana.it)