



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.

SCHEDA PRODOTTO

PATÈ DI POMODORO CILIEGINO AROMATIZZATO



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: PATÈ DI POMODORO CILIEGINO AROMATIZZATO

Aspetto e Peso: Vasetto ottagonale da g 300

Ingredienti: Pomodoro ciliegino secco (pomodoro ciliegino fresco, sale) (60%), olio di oliva, basilico fresco, cipolle, capperi, aglio, spezie.

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 pomodori ciliegino. 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 sbollentati e subito tritati con l'aggiunta di olio di oliva, basilico fresco, cipolle, capperi, aglio e infine spezie aromatiche. La fase successiva prevede l'invasettamento, la colmatatura con olio di oliva e infine 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 patè provenendo da una ricetta antica riesce ad esaltare una ricca varietà di piatti. Ideale per la presentazione di aperitivi dove potrete preparare in maniera semplice e veloce antipasti e stuzzichini come ad esempio bruschette rustiche, piadine, tartine e altro. Magnifico per esaltare il sapore di zuppe, creme e minestre, ma ne consegue poi il massimo del sapore come condimento per tutti i tipi di pasta o gnocchi. Infine riesce ad arricchire secondi di carne ma anche secondi di pesce.

Per maggiori informazioni si può visitare il sito web: www.casamorana.it.



Prodotto, confezionato e distribuito da: **Az. Agr. Ortobarocco dei F.lli Morana**
Via Valdo, 19 - 97010 Cava d'aliga - RG - Tel. e Fax +39 0932 851613 - www.casamorana.it



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.

PRODUCT DATA-SHEET

AROMATIC SUN-DRIED CHERRY TOMATO paste



Variety: Cherry Tomato

Place of cultivation: scicli, province of ragusa, south-east sicily.

Cultivation method: 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: AROMATIC SUN-DRIED CHERRY TOMATO PASTE

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) (60%), olive oil, fresh basil, onions, capers, garlic and herbs

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 tomatoes are blanched and immediately chopped with the addition of olive oil, fresh basil, onions, capers, garlic and aromatic herbs. During the next phase, they are transferred to jars, covered with olive oil, sealed and, in order to further guarantee their preservation, 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 paté coming from an ancient recipe able to exalt a rich variety of dishes. Ideal for the submission of aperitifs where you can prepare in a simple and quick appetizers and appetizers like bruschette rustic, piadina, canapés and more. Magnificent to enhance the flavor of soups, creams and soups, but it follows then maximum taste as a condiment for all types of pasta or gnocchi. For more information you can visit the web site: www.casamorana.it.



Produced, manufactured and distributed by: **Az. Agr. Ortobarocco, F.lli Morana**
Via Valdo, 19 - 97010 Cava d'aliga - RG - Tel. and Fax +39 0932 851613 - www.casamorana.it