

Spina pomodori secchi 950 g

Soltørkede tomater i solsikkeolje.

Det italienske familieide selskapet "Spina Antonio – Artisan Production of pickled and preserved food in oil" ble grunnlagt i 1966 i den italienske regionen Puglia. De har fokus på kortreiste råvarer og bruker produkter fra lokale produsenter. Nesten alle produkter prosesseres i sesong, innen 48 timer etter innhøsting. De har spesialisert seg på syltede og konserverte matvarer. Det innebærer at de bevarer sine produkter ved å marinere dem i olje, eddik eller en kombinasjon av begge, sammen med krydder og urter. Denne prosessen bidrar til å forlenge holdbarheten til matvarene samtidig som de tilføres smak og tekstur.

Produktnummer	400233
Antall i kartong	6

Soltørkede tomater, kan brukes som en ingrediens på mange måter. Kan brukes til å smaksette pasta retter, supper, brukes til soltørket tomatpesto, som topping på en salat, pizza eller bruchetta. Kan brukes som en ingrediens i fylling til kylling, kotletter eller fisk. Solsikkeoljen som de soltørkede tomatene ligger i, kan også brukes til smaksetting av dressinger, sauser eller til steking.

Soltørkede tomater fra Italia som er marinert i solsikkeolje har en naturlig smak av sødme og syrlighet.