

Spina crema di pomodori secchi 520 g

Tapenade av soltørkede tomater og olivenolje.

Familieselskapet "Spina Antonio – Artisan Production of pickled and preserved food in oil" ble grunnlagt i 1966 i den italienske regionen Puglia. De fleste ingrediensene i deres produkter kommer fra lokale produsenter. Nesten alle produkter prosesseres i sesong, innen 48 timer etter innhøsting. De har spesialeisert 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	400222
Antall i kartong	6

Crema di pomodori secchi, eller soltørkede tomater i kremet form, er en deilig og smaksrik saus eller dressing laget av soltørkede tomater. Denne kremen er laget ved å bløtlegge soltørkede tomater i olje for å mykgjøre dem før de er blendet eller puréeret sammen med en utvalgt krydderblanding. Crema di pomodori secchi kan brukes på forskjellige måter i matlagingen. Den kan brukes som en smakfull saus til pasta, risretter eller bruschetta. Den kan også fungere som en dressing eller marinade til salater, grønnsaker eller grillet kjøtt og fisk. I tillegg kan den være et flott pålegg på sandwicher eller som en smakstilsetning til supper og sauser for å gi ekstra dybde og smak.

Crema di pomodori secchi har en kremet tekstur og natulig sødme fra soltørkede tomater.