



Pomodori Secchi Vasi 200 g

Bottega Barbieri

Type	Mariné à l'huile
Origine	Italie, Calabria
Producteur	Bottega Barbieri Cosenza
Contenu	200 gr
Numéro d'article	84016200

Commentaires

Après la récolte, aux mois de juillet et août, les tomates sont laissées au soleil pour être séchées selon la procédure suivante : une fois les tomates mûres lavées, elles sont coupées en tranches peu épaisses et sont patiemment disposées sur des supports à cannes, après qu'ils sont salés et exposés au soleil, en essayant de ne pas les laisser gagner d'humidité pendant la nuit. Au bout de deux jours, les tomates sont prêtes à être marinées dans l'huile. Des gestes anciens que nos agriculteurs répètent chaque été, afin de produire l'un des symboles de la Calabre : la tomate séchée à l'huile.