

AZIENDA AGRICOLA

LASIO ANGELA MARIA

Via Trieste 18/a 09038 Serramanna

SARDINIA – ITALY

Tel. / Fax +39 070 9138481

Mail : carciofododici@gmail.com

Rif: Giancarlo Medda

Tel: +39 340 09 22 942



Carciofi confezionati sottovuoto



Il prodotto. I Carciofi sono puliti, tagliati, lavati, precotti, confezionati sottovuoto e sterilizzati pronti ad essere consumati (prodotto di 5^a gamma).

La confezione. I carciofi sono confezionati sottovuoto in vaschette di polipropilene del peso di 200 gr. e 500 gr. e venduti in confezioni da 10 kg.

Ingredienti. Cuori di carciofo, succo di limone.

Processo di produzione. I carciofi vengono lavorati subito dopo la raccolta per garantire la massima qualità del prodotto nel pieno rispetto delle proprietà organolettiche, nutrizionali e igieniche. La sterilizzazione, che segue il confezionamento sottovuoto, garantisce al nostro prodotto la qualità nel tempo.

Temperatura di stoccaggio. Si raccomanda di tenere il prodotto alla temperatura di 4-6°C fino al momento del consumo.

Shelf life. 12 mesi.

Preparazione. I carciofi sono precotti e necessitano di una leggera e veloce cottura prima del loro consumo. Riscaldare in forno a microonde (dopo aver praticato alcuni fori nella confezione) o far rosolare leggermente in tegame o padella. Condire secondo il proprio gusto e piacere.



LA COLTIVAZIONE



LA TRASFORMAZIONE



IN CUCINA....



.....IL CARCIOFO FRESCO QUANDO E COME VUOI!!!!