



Dal campo ai prodotti sott'olio

L'azienda produttrice di ortaggi da pochi anni (2010) ha avuto la voglia di far provare i suoi prodotti e renderli pronti all'uso tutto l'anno. Le eccellenze della nostra terra della Piana del Sele, in cui le bellezze artistiche si affacciano in un azzurro mare, coniugate con la creatività della nostra cucina in cui si mantiene vivo lo spirito delle tradizioni culinarie, compongono i nostri sott'olio.



Genuinità e gusto sono la nostra fede, una convinzione che porta a trovare sempre soluzioni migliorative per coniugare prodotti salutari atti a soddisfare tutti i gusti, anche quelli dei più esigenti. Si è introdotto da poco una confezione che renda il prodotto caratteristico e avvenente agli occhi di chi vuole provare il contenuto per gustare la loro bontà. L'azienda da sempre legata alla terra e attenta a diminuendo l'impatto ambientale, riducendo le emissioni di anidride carbonica adottando tutte le accortezze e i processi per rendere il lavoro sempre più sostenibile.

Si utilizza nella preparazione ortaggi locali non trattati con di olio di oliva e aggiungendo di aromi Italiani. La gamma di sottoli è veramente ricca e racchiude il meglio della tradizione gastronomica della nostra Penisola. I nostri sottoli, ortaggi pregiati e gustosi, sono immersi e conservati in un delicato olio di oliva con tracce di olio di semi di girasole per evitare il congelamento dell'olio in periodo invernale.

I prodotti, ricavati dalle verdure, solo di stagione e che abbiano raggiunto la loro perfetta maturazione naturale, senza aggiungere nient'altro: melanzane, zucchine, carciofini, pomodori, funghi, cicoria, zucca, faggiolini e finocchi. Si lascia alle immagine la loro presentazione:



melanzane sott'olio



Zucchine che croccano



funghi



pomodori secchi



zucca

