

Carciofino Moretto Sott'olio

Il carciofino “Moretto” di Brisighella, ricoperto di spine , ma con la parte più interna del fiore edule tenerissima e gustosa, è varietà spinosa e piuttosto rustica, che ha trovato la sua zona di elezione proprio tra i calanchi del Brisighellese, dove è stato valorizzato da Chef stellati come Tarcisio Raccagni e Silverio Cineri. Il cuore viene utilizzato anche crudo, poichè tenero, non eccessivamente tannico e di aroma gradevole, ma la conservazione in olio consente di godere di questo carciofo tutto l'anno, vista la breve stagione produttiva (maggio). Il Moretto sott'olio si accompagna perfettamente a salumi e formaggi della tradizione, ma può impreziosire anche una fresca insalata estiva.



Nome	Carciofino Moretto sott'olio
Descrizione	Carciofini interi conditi in olio di semi di girasole ed olio extra vergine di oliva
Ingredienti	Carciofi, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, aceto di vino, aglio, origano, zucchero di canna, sale marino integrale di Cervia, succo di limone.
Modalità di conservazione	Conservare a temperatura ambiente, al riparo dalla luce. Una volta aperto conservare in frigorifero (0-4°) e mantenere le verdure ben immerse nell'olio, consumare dall'apertura entro 8 giorni.
Valori Nutrizionali	(medi per 100 g di prodotto) Energia 1181 KJ/287 Kcal Grassi 28 g di cui acidi grassi saturi 3,4 g Carboidrati 2,8 g di cui zuccheri 2,2 g Fibre 5,6 g Proteine 2,7 g Sale 0,44 g
Possibili allergeni	contiene tracce di Solfiti (aceto di vino)
Peso Netto	280 g