

*Me l'ha detto l'argilla....*

*che il Paté di Carciofino Moretto è un trionfo di sapori autentici, nato dalla forza di un carciofo selvatico che prospera tra le rocce e le terre argillose delle antiche scogliere di Spungone. Questo paté, con il suo gusto unico e raffinato, offre una consistenza morbida e un sapore delicato che celebra la tradizione culinaria romagnola.*

## **Paté di Carciofino Moretto**

Il nostro Paté di Carciofino offre il sapore autentico del “Moretto” di Brisighella, coltivato nelle terre dell’Appennino Romagnolo, raccolto a mano e lavorato con metodi tradizionali. Questo squisito paté è ideale per arricchire antipasti, aperitivi e piatti gourmet, preparato senza conservanti o coloranti artificiali, garantendo un prodotto genuino e saporito. Per uno spuntino sfizioso, spalmalo su crostini di pane tostato, in abbinamento ad un bel calice di vino bianco, oppure utilizzalo per condire un semplice e veloce piatto di pasta, in modo da renderlo un’esperienza unica, completando il tutto con una generosa grattata di parmigiano. Scegli il Paté di Carciofino Moretto per portare in tavola il gusto autentico e la qualità di un prodotto fatto con passione e amore per la buona cucina.



<b>Nome</b>	Paté di Carciofino Moretto
<b>Descrizione</b>	Prodotto spalmabile multiuso
<b>Ingredienti</b>	Carciofi 40%, brodo vegetale composto da acqua e verdure in porzioni variabili (carote, sedano, cipolla, porro) olio di semi di girasole, succo di limone, vino, olio extra vergine di oliva, sale marino integrale, aglio, prezzemolo, amido di mais, addensante (farina di semi di carruba)
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare a temperatura ambiente, al riparo dalla luce. Una volta aperto conservare in frigorifero a temperatura non superiore a 4°C e consumare entro 8 giorni dall'apertura
<b>Valori Nutrizionali</b>	(medi per 100 g di prodotto) Energia 592 KJ/144 Kcal Grassi 13 g di cui acidi grassi saturi 1,5 g Carboidrati 2,9 g di cui zuccheri 2 g Fibre 4,2 g Proteine 2,1 g Sale 1,4 g
<b>Abbinamenti</b>	Perfetto da spalmare su crostini, condire pasta o risotti, accompagnare carni e formaggi, aggiunge un tocco di raffinatezza ad ogni piatto
<b>Peso Netto</b>	130 g