

Pétales de tomates – Sundried Tomatoes

Tomates étuves :

- La fabrication est longue et méticuleuse
- Récolte des tomates 15 jours après maturation normale (goût naturellement plus sucré).
- Tomates (Roma) proviennent d'un producteur local
- Les tomates sont :
 - Épépinées
 - Émondées (mises au four pendant 45 secondes puis dans un bain d'eau glacé pour enlever la peau)
 - Coupées en 2 et cuites 6 à 7 heures à basse température
- Goût : prononcé, pas d'acidité.
- Pas de grenadine ni de sucre pour les rendre plus rouges ou moins acides

Ingrédients : Tomates et huile d'olive.

Utilisation : poisson blanc / agneau / veau / salade composée / en finition sur un plat (apposé ou en lamelles)

Moulin du
CALANQUET
Saint-Rémy de Provence