



ORO DI PANTELLERIA Specialità dell'Isola



ORIGANO DI PANTELLERIA

Utilizzo:

- Aroma dal profumo intenso, si utilizza per la preparazione di primi e secondi piatti. Ottimo sulle insalate a base di pomodori.

Descrizione:

- L'origano di Pantelleria è un prodotto che viene coltivato a ridosso dei muretti a secco che delimitano i terrazzamenti. L'origano pantesco ha un profumo inconfondibile diverso dagli altri coltivati nel resto d'Italia. Raccolto tra la fine di maggio e giugno, viene essiccato all'ombra per 10-15 giorni e infine le foglie vengono separate dai rami e conservate per mantenere inalterati sapori e profumi.

Ingredienti:

- origano

Confezioni:

- sacchetto da g. 10
- vasetti da g. 20
- sacchetto da g. 100

