

POMODORO anche in autunno

Protagonista di innumerevoli ricette tradizionali, nella stagione più fredda si consuma soprattutto sotto forma di passata, salsa o zuppa

Ortaggio tipicamente estivo, il pomodoro in autunno e inverno cambia forma e colore. Tra i prodotti consigliati per la stagione, la varietà camone, dalla particolare colorazione rosso-verde, perfetta in insalata, e poi via libera a passate, salse, pelati, filetti secchi sott'olio e zuppe. Portarlo in tavola fa bene: secondo una revisione pubblicata sulla rivista *Biology* un regolare consumo di pomodoro e prodotti a base di pomodoro sarebbe associato a una vasta gamma

di benefici per la salute, sia per la riduzione del rischio di malattie cardiovascolari, neurodegenerative e intestinali, sia per il miglioramento della salute della pelle e della risposta immunitaria. Il merito? La maggior parte delle ricerche premia il licopene, ma nei pomodori sono presenti anche tanti altri composti bioattivi, come sostanze fitochimiche, potassio, ferro, acido folico e vitamina C. È probabile che la loro unione costituisca la forza di questo ortaggio.

SECCHIE SOTT'OLIO

Ideali per realizzare primi piatti veloci e saporiti, i filetti di pomodori secchi **D'Amico** sono ottimi anche per arricchire pizze, panini, gustose focacce o per creare sfiziosi aperitivi e finger food.
(3,60€ - 280 g)



PELATI IN LATTINA

Per la gamma *Le Selezioni*, i datterini pelati di Puglia **Cirio** sono perfetti per condire primi piatti o guarnire ricette. Una volta raccolti, vengono lavorati in poche ore nello stabilimento di Mesagne, in provincia di Brindisi.
(1,49€ - 400 g)

AL CUCCHIAIO

La novità **Mutti** è la pappa al pomodoro datterino, con crostini e basilico. Un classico italiano per chi ama i sapori della tradizione, pronta in microonde in 4 minuti, oppure in pentola, scaldando fino a ebollizione.
(3,49€ - 550 g)



AL PROFUMO DI BASILICO

Il pesto rosso **Fratelli Carli** contiene basilico, pomodori essiccati e polpa di pomodoro. Aromatico e mediterraneo, è perfetto sia come condimento per la pasta che per stuzzicanti aperitivi.
(15,90€ - confezione da 4 vasetti da 130 g)

IN INSALATA

Conservabile in frigo fino a 20 giorni il **camone**, quello vero è un pomodoro invernale, naturalmente croccante e sapido, dalla peculiare colorazione rosso-verde. Perfetto in insalata o leggermente scottato.
(prezzo variabile - vaschette da 300 g o 500 g)



IN SALSA PICCANTE

Agromonte impiega tutta la sua esperienza nella trasformazione del pomodoro per fare del **Piccadilly** una salsa pronta, come appena fatta in casa in Sicilia. Dolce, cremosa, saporita, 100% naturale e pronta per essere utilizzata.
(1,99€ - 330 g)