



Link a [Fegotto di Canicarao](#)



## Paté di finocchietto - 96 g

Il Paté di finocchietto è prodotto e confezionato da Azienda Agr. Fegotto di Canicarao di Gabriele Proto presso il laboratorio Azienda Agricola di Michele Russo. Il finocchietto viene lavato, bollito, con acqua e aceto di vino rosso bio e macinato. Successivamente vengono aggiunte le mandorle tostate e tritate, olio evo e sale. Prodotto sterilizzato e pastorizzato.

Confezionamento: vasetti di vetro da 96 g

Ingredienti: Foglie di finocchietto senza gambi, **MANDORLE**, olio EVO, sale marino, (bollitura in acqua e aceto di vino bio).

Provenienza materie prime: Tutte le materie prime sono prodotte dall'azienda Fegotto.

Additivi: il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura.

Allergeni: **MANDORLE**.

Modalità di utilizzo: Prodotto trasformato, da utilizzare in antipasti per differenti preparazioni, aperitivi con tartine di pane accompagnate da formaggio e vino.

Ricette: Tartine di pane nero (grani antichi integrali), aglio e Paté di finocchietto; Sugo di pomodoro fresco con paté di finocchietto, aggiungendo pinoli, uva passa, acciughe o sarde fresche e mollica di pane tostata con aglio e olio.

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto o alla temperatura di 10-20°. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.



Lien vers [Fegotto di Canicarao](#)



## Crème de fenouil sauvage - 96 g

La crème de fenouil sauvage est produite et confectionnée par la ferme Fegotto de Canicarao de Gabriele Proto au sein du laboratoire de la ferme de Michele Russo. Le fenouil sauvage est lavé, bouilli, avec de l'eau et du vinaigre de vin rouge bio et émincé. Ensuite, les amandes grillées et hachées, l'huile d'olive et le sel sont ajoutés. Produit stérilisé et pasteurisé.

Conditionnement : pot en verre de 96 g.

Ingrédients : feuilles de fenouil sauvage sans tiges, **AMANDES**, huile d'olive extra vierge, sel de mer, (bouillis dans l'eau et du vinaigre de vin bio). Toutes les matières premières proviennent de la ferme Fegotto.

Additifs : le produit est exempt d'additifs.

Allergènes : contient des **AMANDES**.

Mode de consommation : produit transformé, à utiliser en apéritif, sur des tartines de pain accompagnées de fromage et de vin.

Recettes : tartines de pain noir (blé entier), ail et pâté de fenouil. Sauce tomate fraîche avec du pâté de fenouil, des pignons de pin, des raisins secs, anchois ou sardines fraîches et chapelure de pain grillé à l'ail et à l'huile.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec ou à la température de 10-20 ° C. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 jours.



Link zum Hof [Fegotto di Canicarao](#)



## Paté von wildem Fenchel - 96 g

Paté von wildem Fenchel wird vom Hof Fegotto di Canicarao di Gabriele Proto hergestellt und verpackt. Der Fenchel wird gewaschen, in Wasser und Bio-Rotweinessig gekocht und gemahlen, dann werden geröstete und gemahlene Mandeln, Olivenöl und Salz hinzugefügt. Sterilisiertes und pasteurisiertes Produkt.

Verpackung: Glas 96 g

Zutaten: Fenchel ohne Stiele, **MANDELN**, Extra Vergine Olivenöl, Meersalz (in Wasser und Bio-Rotweinessig gekocht)

Herkunft der Rohstoffe: aus eigenem Anbau (Hof Fegotto di Canicarao di Gabriele Proto)

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: **MANDELN**.

Verwendung: Verarbeitetes Produkt, als Vorspeise für verschiedene Zubereitungen, als Aperitif mit Brötchen in Begleitung von Käse und Wein.

Rezepte: Schwarzbrotbrötchen (Urvollkorngetreide), Knoblauch und Paté von wildem Fenchel; Frische Tomatensoße mit Paté von wildem Fenchel, mit Pinienkernen, Rosinen, Sardellen oder frischen Sardinen und gerösteten Brotkrümel mit Knoblauch und Öl

Aufbewahrung: Kühl, trocken, bei einer Temperatur von 10-20° aufbewahren. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.