



Per fare un Kg. di doppio concentrato noi contadini della Valfrutta usiamo piú di 6 Kg. di pomodori coltivati apposta.



È un concentrato semplice, genuino: solo pomodori e un po' di sale. Lo usiamo tutti i giorni in cucina.



Sempre pronto all'uso, ne basta poco per dare piú sapore allo spezzatino.



Un cucchiaino ed è pronto il sugo per la pasta. In pochi minuti, un ragú buono e saporito.



E nella trippa? Mezzo cucchiaino ed è piena di sapore, di profumo stuzzicante.



Noi ne usiamo un po' anche nella minestra... è un'altra cosa con il pomodoro!



Con una punta di concentrato nel soffritto, il pollo alla cacciatora ha un gusto speciale.



Del nostro concentrato ne basta proprio poco. Come una volta lo conserviamo in vasi di vetro con tappo richiudibile,



perché solo così mantiene a lungo tutta la sua freschezza e il suo sapore.

**Doppio concentrato di pomodori Valfrutta.
Noi contadini lo usiamo così.**



«da noi contadini»
Dalle nostre cooperative agricole di tutta Italia.