

VALLE DEL
AZAHAR

Recetas artesanas de la Alpujarra

PISTO CON CALABACÍN Y FRITADA



www.valledelazahar.es

Alpujarra en estado Puro



Recetas artesanas de la Alpujarra

PISTO CON CALABACÍN Y FRITADA

Los agricultores de nuestra cooperativa han recuperado las antiguas recetas caseras alpujarreñas. Utilizando verduras y hortalizas frescas junto con el excelente aceite de oliva de la comarca, hemos conseguido crear esta gama de conservas artesanas para volver a disfrutar de estos sabores tradicionales.

Para consumir directamente o acompañar sus platos de carnes y pescados, su sabor no le dejará indiferente.

Se recomienda conservar en lugar fresco y seco.

Pisto con calabacín: Tarro de vidrio 420 g.

INGREDIENTES: Tomate, Berenjena, Calabacín, Pimiento rojo, Pimiento verde, Cebolla, Aceite de Oliva Virgen Extra, Sal y Zumo de limón.

Fritada: Tarro de vidrio 420 g.

INGREDIENTES: Tomate, Cebolla, Pimiento italiano, Aceite de Oliva Virgen Extra, Sal y Azúcar.

Caja de 12 tarros / Palet de 70 cajas

www.valledelazahar.es
Alpujarra en estado Puro