

# Casa Morana

Sapori della Tradizione Siciliana



Made in Sicily



## La Famiglia Morana

Da oltre cento anni a Scicli, nel cuore delle terre Iblee, coltiviamo il pomodoro con metodo originale, nel rispetto della tradizione familiare. Ancora oggi, come una volta, le nostre conserve vi portano in tavola i veri sapori e valori della cucina siciliana.

## SCHEDA PRODOTTO

### SALSA DI POMODORO ciliegino



**Varietà:** Pomodoro Ciliegino.

**Luogo di produzione:** Scicli - Sud-est Sicilia.

**Metodo di produzione:** coltivazione protetta.

**Caratteristiche:** Il pomodoro ciliegino presenta caratteristiche idonee alla coltivazione nel sud-est della Sicilia, laddove si adatta perfettamente alla terra, al sole e al clima mite tipico mediterraneo. I frutti dall'aspetto tondo e di colore rosso-fuoco, godono di questi fattori climatici esprimendo al meglio, in termini di gusto e fragranza, l'esaltazione delle sue caratteristiche organolettiche.

**Denominazione:** SALSA DI POMODORO CILIEGINO

**Aspetto e Peso:** Vasetto ottagonale da g 300.

**Ingredienti:** Pomodoro ciliegino, Olio extravergine di oliva, Sale, Basilico.

**Ph:** 3,8 - 4,3. **Grado brix:** >13

**Pastorizzazione:** raggiungimento di 92 °C al cuore del prodotto.

**Materia prima:** Nostra coltivazione.

**Durata e Conservazione:** Il prodotto va conservato in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. L'eventuale formazione di acqua nella parte superiore della conserva è indice di genuinità dovuta all'utilizzo di pomodoro fresco. Nelle condizioni di conservazione indicate sopra il prodotto ha la durata di un anno. Una volta aperto il vasetto, la conserva deve essere conservata in frigo per consumarlo entro 5 giorni.

**Preparazione:** Dopo un'attenta verifica dello stato di maturazione dei grappoli di ciliegino, si esegue la raccolta dei pomodori. Successivamente si seleziona il prodotto nella fase di prelavaggio, dopodiché si procede al lavaggio passando così alla cottura. La fase successiva consiste nella spremitura, quindi l'eliminazione meccanica dei semi e della buccia al fine di ottenere una prima salsa ancora da cuocere e da condire. Nella fase della seconda cottura la salsa viene ulteriormente concentrata eliminando con l'evaporazione l'acqua in eccesso. Dopo un tempo di cottura stabilito dall'antica ricetta della famiglia Morana, la salsa viene adeguatamente condita e confezionata, ancora calda, nei vasetti di vetro i quali subiscono un processo di pastorizzazione garantendo ulteriormente lo stato di conservazione del prodotto. L'ultima fase riguarda l'etichettatura e l'inscatolamento. Tutto il processo produttivo avviene secondo procedure garantite dal piano di HACCP.

**Consigli d'uso:** La nostra salsa può esaltare in maniera particolare il gusto di una ricca varietà di piatti. Potrete preparare in maniera semplice e veloce antipasti e stuzzichini come ad esempio crostini caldi oppure mozzarelline affogate. E ancora zuppe, creme e minestre in cui sciogliere la salsa enfatizzandone così il sapore. Raggiunge, poi, il massimo del gusto nel condimento di tutti i tipi di pasta e gnocchi. Si rivela, inoltre, particolarmente piacevole nell'accoppiata con riso e risotti. Riesce, infine, a valorizzare anche secondi a base di carne o pesce mentre è indispensabile, come giusto condimento, nella preparazione di pizze e rustici. Per maggiori suggerimenti si può visitare il sito web: [www.casamorana.it](http://www.casamorana.it).



Prodotto, confezionato e distribuito da: **Az. Agr. Ortobarocco dei F.lli Morana**  
Via Valdo, 19 - 97010 Cava d'aliga - RG - Tel. e Fax +39 0932 851613 - [www.casamorana.it](http://www.casamorana.it)



Sapori della Tradizione Siciliana



Made in Sicily



## Morana Family

From beyond one hundred years in Scicli, in the heart of the Iblee lands, we cultivate the tomato by original method, with the respect of the familiar tradition. Still today, like once, our tomato pastes carry into your table the true tastes and values of the Sicilian kitchen.

### PRODUCT DATA-SHEET

## SAUCE OF CHERRY TOMATO



**Variety:** Cherry Tomato

**Place of cultivation:** Scicli - Province of Ragusa - South-East Sicily.

**Cultivation Method:** protected cultivation.

**Characteristics:** cherry tomatoes are ideal for cultivation in south-east Sicily where they are perfectly suited to the land, sun and mediterranean mild climate. These climatic factors bring out the best in the round, fiery red-coloured fruits, maximising their organoleptic characteristics in terms of taste and fragrance.

**Name:** SAUCE OF CHERRY TOMATO

**Appearance and Weight:** Octagonal 300 g jar.

**Ingredients:** Cherry Tomato, Olive oil, Salt, Basil.

**Ph:** 3,8 - 4,3    **Brix:** >13    **Pasteurisation:** product heated to 92°C at the centre.

**Raw materials:** Produced by us.

**Shelf life and Storage:** the product must be stored in a cool, dry place away from heat sources. Under the above storage conditions, the product has a shelf life of 18 months.

Once the jar has been opened, store in the refrigerator and consume within 5 days.

**Preparation:** After a careful state of maturation verification of the ciliegino's clusters, the tomato picking is executed. We select the product at the prewashing phase, after that we proceed with the washing passing therefore to the cooking. The successive phase consists of the squeezing, therefore the mechanical elimination of seeds and the peel to the aim to obtain a sauce still to cook and to flavour. In the second cooking phase, the sauce is pressed again eliminating the water in excess with the evaporation. After a time of cooking determined by the Morana family, the sauce is adequately flavoured and packed, still warm, into glass jars which endure a pasteurization process that guarantees the conservation state of the product. The last phase consists of labelling and tinning. The entire production process takes place in accordance with procedures guaranteed by the HACCP plan.

**Serving suggestions:** Our sauce can exalt in particular way the taste of one rich variety of plates. You will be able to prepare in simple and fast way warm appetizers and teas as rusks or poached mozzarelline. And still soup, creams and noodles in which the sauce was melt in order to emphasizing the flavour. It catches up, then, the maximum of the taste as seasoning of all the types of pasta and gnocchi. It is revealed, moreover, particularly pleasant with rice and risotti. It is good, finally, also with meat or fish while it is indispensable, as seasoning, for the preparation of pizza and teas. For further suggestions visit the web site: [www.casamorana.it](http://www.casamorana.it)



Produced, manufactured and distributed by: **Az. Agr. Ortobarocco, F.lli Morana**  
Via Valdo, 19 - 97010 Cava d'aliga - RG - Tel. and Fax +39 0932 851613 - [www.casamorana.it](http://www.casamorana.it)