



CARM GOURMET ESPECIALIDADES EM AZEITE CARM



AZEITONAS EM SALMOURA

Seleção manual das azeitonas com defeito. Preparação natural com água e sal, seguida de pasteurização das embalagens de forma a permitir um período de conservação de 24 meses.



AZEITONAS SEM CAROÇO

São marinadas em salmoura segundo antigas receitas, descaroadas e cobertas com azeite CARM. São muito saborosas, delicadas e suaves. Muito fáceis de usar, enriquecem o sabor de saladas, entradas, assados, guisados, num sem número de utilizações.



TOMATES SECOS

Apanhados de Julho a Setembro. São seleccionados à mão para eliminar os frutos imperfeitos e depois cortados à mão, salgados e postos a secar ao sol. São depois colocados em azeite CARM muito suave e têm um sabor verdadeiramente apetitoso. Óptimos para acompanhar saladas, pastas, carnes frias e outras iguarias mediterrânicas.



CORAÇÕES DE ALCACHOFRAS

Os corações de alcachofra são preparados à mão, colhidos entre Março e Maio quando atingem a sua maturação ideal. São então calibrados e escaldados por alguns minutos. Retiramos depois as folhas de fora e as partes superiores para serem colocados em salmoura e poderem ser conservados. São depois temperados com vinagre de vinho CARM e sal, sendo depois colocados em azeite CARM de sabor muito delicado. Excelentes como aperitivo, em saladas, pastas, tartes ou simples acompanhamento.



PIMENTOS COM QUEIJO

Seleccionámos um dos mais maduros e delicados azeites CARM para elaborar estes pimentos verdes suavemente picantes. Na apanha dos pimentos, entre Setembro e Outubro só aqueles com as dimensões desejadas são seleccionados e desprovidos do seu interior para serem colocados em salmoura. São depois escorridos, lavados e recheados com queijo de vaca de meia cura, de modo a que o seu sabor não se sobreponha ao sabor dos pimentos, deliciando amantes dos sabores mediterrânicos. Excelentes como aperitivo, entrada ou acompanhamento de pratos principais.



PIMENTOS COM ATUM

Seleccionámos um dos mais maduros e delicados azeites CARM para elaborar estes pimentos vermelhos, em forma de coração, ligeiramente picantes. Na apanha dos pimentos, entre Setembro e Outubro, só aqueles com as dimensões desejadas são seleccionados e desprovidos do seu interior para serem colocados em salmoura. São depois escorridos, lavados e recheados com uma massa muito delicada de barriga de atum, deliciando os amantes dos sabores mediterrânicos mais refinados. Excelentes como aperitivo, entrada ou acompanhamento de pratos principais.