



HUMMUS DI BARBABIETOLA

**CODICE**

96517

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Lombardia

PESO

1 kg

Hummus classico con l'aggiunta della barbabietola

DESCRIZIONE

Hummus con ceci cotti dopo 24 ore di ammollo e barbabietola cotta a bassa temperatura e frullata insieme a olio evo, limone, tahina e sale; l'hummus è pronto per essere gustato tal quale

ASPETTO

Ha una texture morbida e piacevolmente ruvida; l'aggiunta della barbabietola conferisce all'hummus un bel colore rosso fragola

SAPORE

Rotondo, con un'acidità appena accennata data la presenza del succo di limone e mitigata dalla dolcezza della barbabietola e con un rimando tostato legato alla salsa tahina

PRODUTTORE

Cappellini Veg Lab - Mariano Comense (CO)

SELEZIONATO PERCHÈ

Cappellini produce una linea di verdure pulite, quasi esclusivamente di origine nazionale, lavorate artigianalmente dal fresco e totalmente prive di conservanti. Un prodotto pronto per la vendita, che unisce praticità e qualità: una proposta di alto livello per le botteghe e un semilavorato versatile per i ristoratori

CURIOSITÀ

Questo hummus non contiene aglio

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Da provare nei finger food o come base per colorare un piatto di pesce