

## CAROTE MONOPORZIONE



<b>CODICE</b>	96520
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Lombardia
<b>PESO</b>	250 g

Carote a rondelle cotte sottovuoto, in busta monoporzione

<b>DESCRIZIONE</b>	Carote novelle di Chioggia pulite e mondate, cotte a bassa temperatura sottovuoto
<b>ASPETTO</b>	Si presentano come delle rondelle non troppo sottili, dal colore arancione brillante e dalla consistenza croccante
<b>SAPORE</b>	Dolci e ancora croccanti, al naturale
<b>PRODUTTORE</b>	Cappellini Veg Lab - Mariano Comense (CO)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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: un contorno di alto livello per le botteghe e un semilavorato versatile per i ristoratori
<b>CURIOSITÀ</b>	La cottura sottovuoto a bassa temperatura permette di ottenere degli ortaggi cotti pronti all'uso, senza sprechi: il prodotto, infatti, mantiene intatti consistenza, sapore e colore
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Perfette come contorno veloce oppure per arricchire un'insalata di riso o una pasta fredda

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.