

CREMA DI ZUCCA



CODICE

96521

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Lombardia

PESO

1 kg

Crema a base di zucca cotta a bassa temperatura

DESCRIZIONE

Crema leggera realizzata con 100% zucca violina cotta a bassa temperatura e poi frullata con un filo di olio di oliva e acqua

ASPETTO

Ha una consistenza vellutata e un bel colore arancione

SAPORE

Dolce e delicata, con una consistenza setosa e morbida

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

La cottura sottovuoto a bassa temperatura permette di ottenere ortaggi con caratteristiche organolettiche, nutrizionali e gustative intatte, colori brillanti e saori intensi

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

È perfetta come base per pizze e focacce, per condire una pasta o un risotto o come salsa per accompagnare la carne bianca