

CARCIOFI

**CODICE**

96502

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Lombardia

PESO

8 metà di carciofo

Cuori di carciofo a metà in versione retail, pronti per essere rigenerati

DESCRIZIONE

Carciofi mondati e lavati a mano, sezionati a metà e cotti sottovuoto a bassa temperatura con appena un pizzico di sale e un filo di olio evo

ASPETTO

Carciofi a metà, dal tipico colore verde-grigio con striature violacee

SAPORE

Morbido con note amarognole attenuate e limitata astringenza

PRODUTTORE

Cappellini Veg Lab - Mariano Comense (CO)

SELEZIONATO PERCHÈ

Cappellini produce una linea di verdure pulite, quasi esclusivamente di origine nazionale 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

CURIOSITÀ

Le verdure fresche sono cotte sottovuoto a bassa temperatura: una scelta che permette di conservare i liquidi delle verdure mantenendo intatti sapori, profumi e colori

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Pensati per poter essere consumati tal quali, possono essere scaldati a bagnomaria nella loro busta per 4 minuti oppure in microonde per 2 minuti a media potenza previa foratura della confezione. Ottimi anche per farcire una pizza o per una spadellata pronta in pochi minuti, perfetti anche come base per altre preparazioni