



CAVOLFORE ROMANESCO MONOPORZIONE

**CODICE**

96515

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Lombardia

PESO

Peso netto 310 g (peso sgocciolato 250 g)

Cavolfiore Romanesco cotto sottovuoto e pronto all'uso

DESCRIZIONE

Infiorescenze di cavolfiore romanesco selezionate a mano e cotte sottovuoto

ASPETTO

Cimette di cavolfiore romanesco di un bel verde brillante dalla texture soda e compatta

SAPORE

Avvolgente ma delicato, con una consistenza soda

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: un contorno di alto livello per le botteghe e un semilavorato versatile per i ristoratori

CURIOSITÀ

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

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Perfetti per un contorno veloce, senza generare odore invadenti

© 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.