

## CAVOLFORE ROMANESCO



## CODICE

96516

## PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Lombardia

## PESO

Peso netto 1 kg (peso sgocciolato 800 g)

Busta da 1 kg di cimette di cavolfiore romanesco 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 invadente

© 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.