

CAVOLFIORE 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 invadenti