BROCCOLI DI TORBOLE IN CREMA
CORTE DEL TIPICO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Crema ottenuta dalla lavorazione del broccolo di Torbole, ortaggio che ha trovato in questa località un habitat perfetto, sviluppando caratteristiche organolettiche uniche, tali da essere tutelato come Presidio Slow Food.

LAVORAZIONE

Il Broccolo di Torbole fresco viene tagliato e scottato in acqua, messo poi a cuocere in poco olio extra vergine di oliva, aceto di mela, sale e zucchero. Viene poi aggiunto l'olio mancante. Invasato a caldo e pastorizzato a bagnomaria, viene quindi raffreddato per preservare gusto e profumi.

INGREDIENTI

Broccolo di Torbole 70%, olio extra vergine di oliva, aceto di mela, zucchero di canna, sale.

Questo prodotto contiene glutine, frutta a guscio, sedano e senape.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

Energia 1040 kJ / 252 kcal

Grassi 25 g

di cui acidi grassi saturi 3,5 g

Carboidrati 3,3 g

di cui zuccheri 3,3 g

Proteine 2,4 g

Sale 1 g

ABBINAMENTI

- Antipasti su pane e bruschette.
- Per caratterizzare piatti importanti del territorio.

FORMATI

180 g (confezione da 12 pezzi)

COD. EAN

8025966401557