

Italienska smaker sedan 1999



FRIARELLI DI CAMPO SPIRITO CONTADINO 1KG FRYST

SKU: 13643



Friarelli di Campo / Kålväxt

Fryst: 1 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Storlek/Volym: 1 kg x 4

Typ: Blancherade och frysta direkt efter skörd.

Karaktär: Fräsch, supergod grönsak. Lätt att tillaga - ta ut från frysen och lägg i panna med lite vatten, fräs i 4 min under lock och 3 min utan lock. Klart!

Servering: Fantastisk till sallad, på pizza, till pasta, fisk- och köttretter.

Det apuliska klimatet och jorden är lämplig för odling av denna fantastiska grönsak som är mycket välgörande för kroppens hälsa och välbefinnande.

Friarelli är rik på mineraler, kalcium, fosfor och järn, vitaminer: A, B2 och C. Tack vare sin sammansättning utför de värdefulla avgiftningsfunktioner och hjälper kroppen att rena sig från gifter. De har värdefulla antioxidantegenskaper, skyddar mot anemi och stärker skelettet.



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Broccolitorpar, rybs/rova - (kålväxt).

Tillagning:

lägg den frysta Friarielli di Campo i en kall panna med 20 ml vatten per lager grönsaker, täck över och koka på medelvärme i 4 minuter. Ta av locket och stek i ytterligare 3 minuter.

Teknisk information:

1 kg/bricka | 4 kg kartong

IFS International Featured Standards

färdig att använda - fryst produkt

Från Puglia

Skördas: oktober till december

Italienska smaker sedan 1999



Friarielli di Campo

Le radici del nostro Spirito - våra rötter till Moder Jord!

Biofilia è l'innata tendenza dell'uomo a provare amore per la Terra. Biofilia è l'innata tendenza dell'uomo a provare amore per la Terra. Biofilia è l'innata tendenza dell'uomo a provare amore per la Terra.

Känslan av samhörighet som binder oss till Naturen, känslan av att vara barn till Moder Jord, är en instinkt närvarande i vår kultur, de representerar sättet att ge mening åt vårt liv och fortsätta att skapa oss själva i det cändliga.

Biofilia är människans inboende tendens att känna kärlek för Jorden. Det är förmågan att förbli inställd på den del av oss som "vet" att vi är en del av naturen. Det är passion för Livet, kopplingen till naturen medan livet pågår. Det är det genetiska bandet mellan Människa och Natur som konkretiseras med känslan av tillit, respekt, kärlek gentemot den värld som har inspirerat oss att välja att vara bönder.

Vår Friarielli di Campo är inte bara av högsta kvalitet utan representerar också Spirito Contadino's engagemang för att bevara den italienska landsbyggen och de traditionella odlingsätten. Varje steg i processen, från skörd till förpackning, genomförs på Spirito Contadino's egna marker i Tavoliere - Puglia - solens land.

Friarielli är en mycket smärnk grönsak som trivs i de soliga och bördiga fälten i Apulien. Genom att blanchera och frysa direkt efter skörd bevarar vi både dess naturliga fräschör och dess utsökta smak. Det apuliska klimatet och jorden är lämplig för odling av denna fantastiska grönsak som är mycket välgörande för kroppens hälsa och välbefinnande.

Friarielli är rik på mineraler, kalcium, fosfor och järn, vitaminer A, B2 och C. Tack vare sin sammansättning utför de värdefulla avgiftningsfunktioner och hjälper kroppen att rena sig från gifter. De har värdefulla antioxidantegenskaper, skyddar mot anemi och stärker skelettet.



Friarielli di Campo / Kålväxt
art.nr. 1042
Storlek/Nettovikt: 1 kg x 4
Typ: Blancherad och frysa direkt efter skörd.
Kännetecken: Fräsch, suvsugig grönsak.
Låt att tillaga - ta ut från frysen och lägg i panna med lite vatten, fräs 4 min under lock och 3 min utan lock. Klart!
Servering: Fantastisk till salader, på pizza, till pasta, fisk och köttstättar.

ingredienser: Friarielli di Campo, tvorvare tvyrt, 10°C, 888 888 888

molino
Manufakturatan 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 21 27 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

