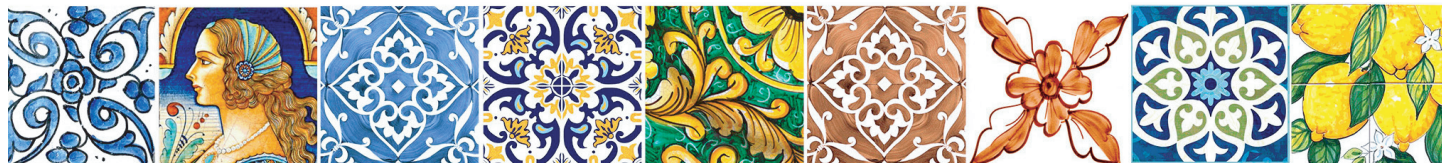


# Italienska smaker sedan 1999



## Friarelli 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 är människans känsla för kärleken till Jorden*

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 oändliga.

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

Friarelli är en mycket smakrik 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.

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.



### Friarelli di Campo / Broccolitoppar / Kålväxt

ARTIKELNR: 13643

**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 köttträtter.



Ingredienser: Broccolitoppar, rybs/rova - (kålväxt). Förvaras fryst: -18°C. Bästa före: se förpackning

**molino**

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