

I CONTADINI

Cime di Rapa alla Pugliese 230 g



POCHODZENIE PRODUKTU:

Apulia



Opis

Jest to typowa odmiana rzepy z Salento. Jest częścią historii włoskiej tożsamości i typowych potraw. Uprawiana jest od października i zbierana w różnych etapach od grudnia do marca. Czas zbiorów zależy od odmiany rośliny, ale także od techniki, która polega na ręcznym odcinaniu najdelikatniejszych wierzchołków w kilku etapach: w związku z tym wykonuje się kilka „zabiegów” na tej samej roślinie. Po zebraniu rzepa jest ręcznie myta w celu usunięcia najtwardszych części, blanszowana, przyprawiana i umieszczana w słoiczkach.

Sugestie

Rzepa jest hołdem dla tradycji kulinarnej Apulii (ale nie tylko), docenianym w kuchni jako przyprawa do klasycznego makaronu orecchiette, ale także jako dodatek do grillowanego lub duszonego mięsa lub jako rustykalne nadzienie do świeżego makaronu, pieczeni mięsnej lub wytrawnych ciast.



Dane techniczne

Składniki: Rzepa brokułowa (65%), olej słonecznikowy, oliwa z oliwek extra virgin, ostra papryka chili, sól nierafinowana, czosnek, sok z cytryny.

Opakowanie: słoiczek szklany

Masa netto: 230 g

Sposób przechowywania: Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 7 dni.

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 260 kJ / 63 kcal

Tłuszcze: 3.9 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0.5 g

Węglowodany: 1.60 g, w tym cukry 0.60 g

Białka: 3.90 g

Sól: 1.25 g