

CREMA DI CIME DI RAPA



CODICE	93808
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Puglia
PESO	100 g

Crema di cime di rapa, ideale per farcire panini o tramezzini

DESCRIZIONE	Crema realizzata con cime di una varietà tipicamente salentina di rapa, con aggiunta di olio evo, sale e succo di limone
ASPETTO	Ha una grana piuttosto fine e omogenea, di colore verde oliva
SAPORE	Intenso con una tipica nota amarognola
PRODUTTORE	I Contadini - Ugento (LE)
SELEZIONATO PERCHÈ	L'aspetto che ci ha maggiormente colpito de I Contadini è il legame con il territorio e la tradizione. Le verdure sono tutte prodotte in azienda, con produzione integrata, nei campi vicini allo stabilimento di Ugento, in provincia di Lecce in Puglia. Le cime di rapa, su tutti i prodotti, rappresentano il racconto dell'identità salentina
CURIOSITÀ	Rapa coltivata a partire da ottobre e raccolta in diverse fasi da dicembre a marzo. Una volta raccolte, le cime di rapa vengono pulite manualmente con un coltellino per togliere le parti più dure, scottate e macinate finemente con olio extra vergine di oliva
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo per preparare delle bruschette originali, per farcire pucce, panini o tramezzini, da abbinare ai formaggi o alla carne bollita, oppure a condimento delle tradizionali orecchiette