

## CREMA DI CIME DI RAPA



<b>CODICE</b>	93808
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Puglia
<b>PESO</b>	100 g

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

<b>DESCRIZIONE</b>	Crema realizzata con cime di una varietà tipicamente salentina di rapa, con aggiunta di olio evo, sale e succo di limone
<b>ASPETTO</b>	Ha una grana piuttosto fine e omogenea, di colore verde oliva
<b>SAPORE</b>	Intenso con una tipica nota amarognola
<b>PRODUTTORE</b>	I Contadini - Ugento (LE)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	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