

## FRIARIELLI NAPOLETANI AL NATURALE



<b>CODICE</b>	96361
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Campania
<b>PESO</b>	Peso netto 800 g (Peso sgocciolato 600 g)

Broccoli friarielli sbollentati e conservati in acqua

<b>DESCRIZIONE</b>	Broccoli friarielli Napoletani lavorati da fresco, sbollentati e conservati in acqua
<b>ASPETTO</b>	Si presentano interi e leggermente filamentosi; nonostante la sbollentatura conservano un colore invitante
<b>SAPORE</b>	Tipicamente amarognolo ma avvolgente e bilanciato
<b>PRODUTTORE</b>	Casa Marrazzo - Pagani (SA)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Oltre alle numerose referenze di pomodoro, Casa Marrazzo produce un'ampia gamma di verdure, tutte lavorate da fresco e ispirate alla tradizione del Sud più autentico e prodotte nel rispetto dell'ambiente - energia pulita, riciclo di acque e imballaggi, mezzi elettrici per l'approvvigionamento di materie prime a km 0 - e delle persone che lavorano in azienda
<b>CURIOSITÀ</b>	I friarielli rappresentano un prodotto d'eccellenza della cucina partenopea, ma come è noto queste infiorescenze delle cime di rapa, assumono denominazioni diverse a seconda della regione: a Napoli e in Campania si chiamano 'friarielli', a Roma 'broccoletti', in Toscana 'rapini' e in Puglia 'cime di rapa'
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Nella tradizione napoletana vengono accompagnati alla salsiccia di maiale, ma sono sempre più apprezzati nella farcitura di pizze bianche e focacce