

## CRAUTI CAVOLO VERDE



<b>CODICE</b>	93360
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia
<b>PESO</b>	250 g circa

Cavolo verde aromatizzato al ginepro e fermentato in vaso

### DESCRIZIONE

Cavolo cappuccio verde coltivato in azienda, lavorato dal fresco e tagliato a julienne. Viene confezionato direttamente nei vasetti di vetro con l'aggiunta di sale marino e ginepro, non contiene aceto o derivati del latte

### ASPETTO

Crauti di colore verde acceso tagliati a julienne

### SAPORE

Crocanti al morso, l'impatto iniziale è sapido, con la caratteristica nota acidula dei fermentati, che lascia poi spazio al sapore vegetale

### PRODUTTORE

Che Fermento! - Rodallo di Caluso (TO)

### SELEZIONATO PERCHÈ

Abbiamo scelto la passione e la competenza di Elena ed Edoardo. Si tratta di una selezione di verdure fermentate: una delle tecniche di conservazione degli alimenti più antiche, un patrimonio culturale ora oggetto di riscoperta per la capacità di valorizzare il gusto degli ortaggi. Numerosi anche gli effetti positivi sul microbioma e sulla salute. Basta solo mettere da parte tutti i pregiudizi e assaggiarli!

### CURIOSITÀ

La fermentazione permette agli ortaggi di essere conservati oltre un anno senza pastorizzazione, mantenendo così intatti tutti gli elementi nutritivi

### SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Si consiglia di mettere il vasetto in frigo un paio d'ore prima dell'apertura per evitare fuoriuscite di liquido. Da consumare a crudo, oppure all'interno di insalate e club sandwich