

CRAUTI CAVOLO ROSSO



CODICE	93361
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia
PESO	240 g circa

Cavolo rosso fermentato in vaso solo con l'aggiunta di sale

DESCRIZIONE

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

ASPETTO

Crauti di colore viola intenso tagliati a julienne

SAPORE

Croccanti al morso, l'impatto iniziale è sapido e fresco, con la caratteristica nota acidula dei fermentati, che lascia 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 ogni pregiudizio e assaggiarli!

CURIOSITÀ

La fermentazione avviene in modo spontaneo, senza aggiunta di starter, a temperatura ambiente nel laboratorio di Che Fermento! a Torino: ci vuole circa un mese, durante il quale viene controllata attentamente la curva del PH

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Da consumare a crudo, eventualmente con l'aggiunta di un filo d'olio. Si prestano ad arricchire insalate, sandwich, hamburger e per finire diversi tipi di piatti, in particolare i bolliti