

## BARBABIETOLA IN SALAMOIA



<b>CODICE</b>	93362
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia
<b>PESO</b>	Peso netto 290 g (Peso sgocciolato 150 g)

Barbabetola tagliata a fettine e conservata in salamoia

### DESCRIZIONE

Barbabetola coltivata in azienda senza trattamenti, tagliata a fettine e fermentata in salamoia, formata da acqua e sale marino; non contiene aceto e derivati del latte

### ASPETTO

Le fettine di barbabetola si presentano di un bel colore rosso-violaceo acceso

### SAPORE

Il processo di fermentazione esalta il sapore dolce e terroso delle barbabetola, aggiungendo una piacevole nota aciudula

### 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

Le barbabetole fermentate sono una fonte eccellente di vitamine, minerali e antiossidanti: grazie ai probiotici naturali, supportano un intestino sano e una digestione ottimale

### SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Perfette nelle insalate e nei sandwich per un tocco croccante e saporito; delizioso anche in abbinamento a piatti di carne o pesce. Da provare in un cous cous di mais con zucca e menta fresca