

CETRIOLI IN SALAMOIA



CODICE	93363
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia
PESO	Peso netto 270 g (Peso sgocciolato 140 g)

Cetriolini interi lavorati dal fresco e conservati in salamoia

DESCRIZIONE

Cetriolini coltivati in azienda senza trattamenti, raccolti e lavorati dal fresco e poi fermentati in salamoia (acqua e sale marino); non contengono aceto o derivati dal latte

ASPETTO

Cetriolini di piccola dimensione, di colore verde brillante

SAPORE

Crocanti al morso, con una piacevole sapidità

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

Nel processo di conservazione viene utilizzato in media il 2,5% di sale sul peso complessivo del prodotto; nel valutare l'apporto di sale va considerato che gli ortaggi sono pensati per essere consumati in quantità contenuta, per accompagnare un aperitivo o arricchire dei piatti

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Da tagliare a fettine per dare un tocco crunchy a un'insalata verde o di cereali, o per impreziosire un hamburger