

## LIMONI FERMENTATI



<b>CODICE</b>	93364
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia
<b>PESO</b>	170 g circa

Limoni di Sicilia a cubetti e fermentati in vasetto con sale

<b>DESCRIZIONE</b>	Limoni di Sicilia non trattati, tagliati a cubetti e fermentati in vaso con l'aggiunta di sale
<b>ASPETTO</b>	Cubetti di limone di colore intenso
<b>SAPORE</b>	L'impatto al palato è sorprendente: all'inizio l'acidità è importante così come la sapidità, ma poi l'aroma del limone è davvero esplosivo, con una persistenza notevole
<b>PRODUTTORE</b>	Che Fermento! - Rodallo di Caluso (TO)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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!
<b>CURIOSITÀ</b>	Trattandosi di prodotti vivi, è possibile riscontrare variazioni di colore, sapore e consistenza tra un lotto e l'altro
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Perfetti per arricchire insalate verdi o un'insalata di ceci, ma anche per dare un boost di gusto a piatti a base di cereali o di pesce, o ancora in preparazioni tradizionali come la tajine marocchina; provateli per arricchire un cous cous oppure, ridotti in crema, per mantecare un risotto con gli asparagi