



## Spina cime di rapa 330 g

### Italiensk brokkoli raab fra Puglia i olje.

Familieselskapet "Spina Antonio – Artisan Production of pickled and preserved food in oil" ble grunnlagt i 1966 i den italienske regionen Puglia. De fleste ingrediensene i deres produkter kommer fra lokale produsenter. Nesten alle produkter prosesseres i sesong, innen 48 timer etter innhøsting. De har spesialeisert seg på syltede og konserverte matvarer. Det innebærer at de bevarer sine produkter ved å marinere dem i olje, eddik eller en kombinasjon av begge, sammen med krydder og urter. Denne prosessen bidrar til å forlenge holdbarheten til matvarene samtidig som de tilføres smak og tekstur.

<b>Produktnummer</b>	400204
<b>EPD-nummer</b>	6391791
<b>Antall i kartong</b>	6



\* 6 3 9 1 7 9 1 \*

Cime di rapa er brokkoli raab som er en grønnsak som brukes ofte i italiensk matlaging. Den ligner på brokkoli men de er smalere og har en litt mer intens smak. Serveres som en sidegrønnsak eller som en topping på pasta eller bruschetta. Den kan brukes som en erstatning for eller i kombinasjon med andre grønnsaker som brokkoli, og den tilfører en unik smak og tekstur til måltidet.

Cime di rapa har en sprø konsistens og er kjent for sin litt bitre og krydrede smak.