

Cordero couscous 5 kg

Couscous er lett å tilberede og utrolig allsidig. Den milde smaken og luftige konsistensen gjør den til et utmerket alternativ til ris og pasta.

Varemerket Cordero produseres hos det italienske familieeide selskapet Molinodi Borgo San Dalmazzo som ble stiftet i 1958. De har sine lokaler helt nord i Italia. De startet opp med å kverne mel til det lokale bakeriet. I dag produserer de flere typer produkter med pasta, polenta, kjeks, couscous, risottoris og forskjellig bakverk. Selskapet drives i dag av tredje generasjon.

Produktnummer	130115
EPD-nummer	6796718
Antall i kartong	1

6796718

Couscous er et allsidig og lettlaget tilbehør som passer perfekt til både kjøtt-, fisk- og vegetarretter. Med sin milde smak og luftige konsistens har couscous blitt et populært alternativ til ris og pasta – både i hverdagen og til mer eksotiske måltider. Tilberedning er enkel: Bruk ca. 75–100 g couscous per person. Tilsett like mye kokende vann og litt salt. Dekk til og la det trekke i ca. 5–7 minutter, til vannet er helt absorbert. Rør deretter om med en gaffel for å løsne kornene. For ekstra smak, kan du blande inn litt olivenolje, smør eller krydder – som for eksempel spisskummen, chili eller sitronsaft. Couscous tar lett til seg smak og egner seg også godt i salater og som base i varme gryter.

Couscous har en mild smak med et lett nøttepreg, og en luftig, lett grynet konsistens. De små kornene har en blek gul farge og tar lett til seg andre smaker. Dette gjør couscous svært enkel å smaksette med dine foretrukne krydder, urter eller smakstilsetninger som sitron, chili, smør eller olivenolje.