



Cavolfiore Romanesco

1000 g

novità!

Una meraviglia della natura che rende unico ogni piatto e lo arricchisce di sapore.

colore
BRILLANTE
e forma
INTRIGANTE



Leggerezza
e TANTO
GUSTO

vegan · gluten free



numero porzioni suggerito



da 150 g circa

energia



per 100 g

Cavolfiore Romanesco

canali di vendita

- » ristorazione tradizionale e commerciale
- » ristorazione veloce

momenti di consumo

Il Cavolfiore Romanesco è un vegetale dagli innumerevoli utilizzi in cucina: può essere condito con olio e spezie come perfetto contorno; si può utilizzare come ingrediente principale per realizzare primi piatti gustosi oppure gratinato al forno come piatto unico vegetariano. Può assecondare carni saporite oppure esaltare pesci e carni bianche.

codice 310124

ingredienti cavolfiore
romanesco

provenienza Italia

confezione busta 1.000 g

n. conf. per crt. 6

n. crt per strato 9

» Capesante con Cavolfiore Romanesco, mais e carote.

modalità d'uso

 **5'** forno a vapore

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere **5 minuti**. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 **8'** padella

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 8 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere **8 minuti** a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 **5'** pentola

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere **5 minuti**, scolare e utilizzare nel modo desiderato.