



## Arco pistasjekjerner 1 kg

### Avskallede og rensede pistasjekjerner.

Den italienske merkevaren Arco, har som mål og tilbyr de typiske og grunnleggende produktene som kreves til italiensk matlaging. Det vitenskapelige navnet på pistasjetreet er Pistacia Vera. Pistasjetreet, er i samme familie som cashew og mangotree. Det tar 4 til 5 år etter at treet har plantet før det begynner å produsere pistasjnøtter. Det kan føles som lenge, men det er absolutt verdt å vente. Pistasjetrær har kjønn. Hannetreet produserer blomster og de kvinnelige 'blomstene' har ingen kronblad (som kalles apetal). Det er det kvinnelige treet som produserer de fantastiske pistasjnøttene. Treet produserer steinfrukt (drupe), akkurat som aprikoser, mandler og kirsebær. Frukten har en stein som er dekket av kjøttfulle ytre lag og i midten av steinen er det et skall som holder frøet (også kjent som en kjerne). Hvert pistasjetre produserer i gjennomsnitt rundt 50 kilo pistasjnøtter i året. Arco pistasjekjerner er 100% naturlige og usaltet.

<b>Produktnummer</b>	491062
<b>Antall i kartong</b>	1

Pistasjekjernene kan spises både saltet og usaltet som snacks, men har en rekke bruksområder utover dette. Kan brukes som ingrediens i pasta og sjømat retter. Kan hakkes og brukes som topping til desserter, kaker og konfekt. Kjernene kan også males og brukes som smakstilsetning i ris, sauser til kjøttretter og hele sammen med grønnsaker. Pistasjekjernene har en karakteristisk og god smak av Pistasj.