



## Spina chicory puntarelle 860 g

### Sikori i solsikkeolje.

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 spesialisert 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>	400202
<b>Antall i kartong</b>	6

Chicory puntarelle er en grønnsak som er vanlig i italiensk matlaging, på norsk kalles den sikori. Det er vanligvis kun den hvite delen av Puntarellaen som brukes da bladene er ganske bitre. Bitene ligger i en balansert blanding av solsikkeolje, utvalgt krydder og vineddik. Chicory puntarellaen kan spises rett ut av glasset som en snacks eller som tilbehør på et tapasbord. Du kan også tilsette andre ingredienser som cherrytomater, oliven eller revet parmesanost for ekstra smak og tekstur.

Chicory puntarella marinert i solsikkeolje og vineddik har en lett bitter smak og en myk tekstur.