



Spina crema di cime di rape in olio d`oliva 190 g

Tapenade av brokkoli raab topper og olivenolje.

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.

Produktnummer	400216
EPD-nummer	6391338
Antall i kartong	12



Crema di cime di rape er en tapenade laget av brokkoli raab som er en grønnsak som ligner på brokkoli. Brokkoli raab er en bittergrønnsak som brukes ofte i italiensk matlaging, spesielt i regionen Puglia. Den kan brukes som pålegg, tilsetning til sauser, dressinger, pasta, eller som en smakstilsetning til fyllinger, marinader, kryddersmør, til kjøtt og fisk.

Tapenade av brokkoli raab topper, har en smak som ligner på brokkoli men litt mer bitter. Den har en kremet tekstur.