

## CIME DI RAPE



**Formato peso (g)**

2000

**Unidades caja**

4

**Usos**

Ideal para primeros platos (son famosas las *Orecchiette* con cime di rape) o risottos. Como segundo, en guarniciones o ensaladas; en paella con ajo y guindilla, guisadas, etc.

**Conservación**

Conservar a una temperatura de -18°C.

**Proveedor**

Spirito Contadino

**Caducidad (días)**

720

**Sin Gluten**

Si

**Apto pizza**

Sí

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Una hortaliza originaria de las regiones meridionales del sur, en particular de la Puglia. Se recomienda su consumo a las mujeres embarazadas por su alto contenido en ácido fólico, que ayuda a prevenir la espina bífida en el recién nacido. Es rica en sales minerales, vitamina A, C y B2, calcio, hierro, fósforo y antioxidantes. Desintoxicante natural del organismo.