

CIMETTE DI RAPA – die Vitaminbombe – voll im Trend

Die Cime oder Cimette di Rapa, auf Deutsch Stängelkohl, sind ein typisches Wintergemüse welches nach Kohl riecht und ein leicht bitteres Aroma aufweist. Es schmeckt sanfter, solange die Blütenknospen noch geschlossen sind. Das Gemüse wird traditionell als Hauptgericht mit Orecchiette serviert. Die tiefgekühlten Cimette di Rapa werden direkt in einem Topf mit etwas Wasser, Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl, Salz und Pfeffer erwärmt, wer es mag, kann noch gehackte Sardellenfilets dazugeben. Die gekochte Pasta wird abgetropft direkt in die Pfanne gegeben. In internationalen Küchen existiert auch die Version in welcher das Gemüse mit Sahne verfeinert, mit geriebenem Käse und Semmelbröseln gemischt und als Gratin gebacken wird. Mit seinen unzähligen Vitaminen und Mineralien wie Vitamin C, Vitamin A, Kalzium, Magnesium, Zink etc. bringen uns die Cime die Rapa gut durch den Winter.

Unser Lieferant: GIDIS SPA ist schon seit über 30 Jahren in der Vermarktung von TK Gemüse tätig. Die Anbaugelände liegen in Kalabrien. GIDIS SPOA vermarkten auch diverse weitere Gemüsespezialitäten.



Cimette di Rapa

Artikel Nr. 050038

TK. Kart. à 8 Beutel à 450 g



Auch im Sortiment bei uns erhältlich: Peperoni und Zucchini grilliert sowie Gemüse-Mix.

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung
Caporaso AG
Tel. 056 241 14 94
info@caporaso.ch