

FRUMA

NOVITÀ

MESE GENNAIO

Qualità

1. qualità

Origine

Italia



*„Sorrìdi e
lascia
tutt'altro al
limone!“*

LA DIVERSITÀ DEL LIMONE

I limoni erano già coltivati in Cina migliaia di anni fa. Gli arabi trasportarono i limoni in Europa e li diffusero. Le aree di coltivazione preferite sono nelle zone intorno al Mediterraneo, come Spagna, Italia, Grecia, Cipro, Israele e Turchia. Il limone è un tuttofare in termini di salute ed è apprezzato per il suo alto contenuto di vitamina C. Rafforza il sistema immunitario e previene le infezioni e i raffreddori. È anche un talento a tutto tondo in termini di gusto: l'acido citrico che contiene ravviva i piatti della cucina calda e fredda. Anche la buccia di limone grattugiata fa centro: grazie ai suoi oli essenziali, spezia i condimenti, il pesce o i dolci. **Suggerimento:** un buon trucco è quello di far rotolare i limoni avanti e indietro vigorosamente sul piano di lavoro alcune volte prima di spremerli - questo dà loro più succo e li rende più facili da lavorare.

PRODOTTO STAGIONALE

Idee di ricette

LEMON BRIOCHE | MAYONNAISE DI ERBA | TROTA IRIDEA

Antipasto mediterraneo.

CARCIOFO CON CREMA DI SPINACI AL LIMONE E CRESCIONE

Primavera in un piatto.

SOUFFLÉ DI PENTOLA CON ZENZERO E LIMONE

Dolce | piccante | fresco.

