



Cipolline Selvatiche Vasi 200 g

Bottega Barbieri

Typ	Eingelegtes im Öl
Herkunft	Italien, Calabria
Produzent	Bottega Barbieri Cosenza
Inhalt	200 gr
Artikel-Nr	84004200

Bemerkungen

Im Monat Februar beginnt in den wilden Gebieten des Pollino-Parks die Ernte der „Zwiebeln“, wie sie in Kalabrien genannt werden, oder „Lampascioni“, wie sie in Apulien genannt werden. Identifizieren Sie den grünen Spross, der auf das Vorhandensein der Knolle hinweist, und graben Sie mit einem kräftigen Hackenhieb, bis Sie dieses Gemüse mit rosa Farbe und verschiedenen Grössen finden. Nach der Ernte wird das Produkt ausgewählt und die kleineren werden ausgewählt, um sie in Öl zu konservieren. Sie werden gewaschen, die Haut entfernt, in Weinessig überbrüht und nach kurzem Kochen auf einem sauberen Tuch abkühlen und abtropfen gelassen. Am nächsten Tag werden sie mit nativem Olivenöl extra, Minze, schwarzen Pfefferkörnern und Knoblauch vermischt, gesalzen, in Gläser gefüllt und im Wasserbad pasteurisiert. Nach einem Monat können Sie mit der Verkostung fortfahren.