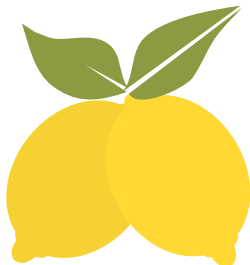


I limoni confit al sale sono limoni fermentati tipici della cucina mediorientale. Si utilizzano interi, a fettine o tritati, per aromatizzare carni stufate, zuppe di verdure e legumi, con pesce e crostacei.



Utilizza il sale dei limoni fermentati per condire insalate, bistecche, verdure bollite e al vapore e ovunque utilizzeresti il limone in cucina per aggiungere un tocco extra a tutte le tue preparazioni.

# Limoni confit al sale

PRONTI ALL'USO DAL GIORNO

INGREDIENTI: Limoni  
biologici, sale, alloro



**PREPARATO CON AMORE DA**



Dopo l'apertura  
conservare in frigo