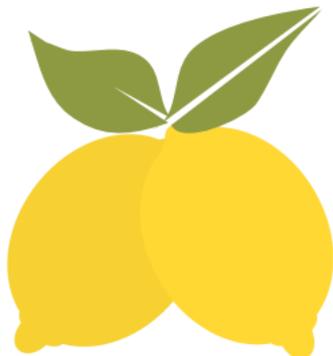


I limoni confit al sale sono limoni fermentati tipici della cucina mediorientale. Si utilizzano interi, a fettine o tritati, per aromatizzare carni stufate, zuppe di verdure e legumi, con pesce e crostacei.



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