



Patrick Wagner, Einkauf Obst & Gemüse, empfiehlt Ihnen diese Woche **saisonale Gemüse-Spezialitäten direkt aus Italien. „Buon appetito“!**

„Italienische Gefühle im Kochtopf“ Unsere Saison-Highlights!

Das **italienische Trend-Gemüse** erobert mehr und mehr die feine Küche gehobener Restaurants. Jetzt ist **Saison** für besondere italienische Salat- und Gemüsesorten, die wir direkt im Ursprung beziehen und Ihnen **knackig frisch** zur Verfügung stellen können. Probieren Sie unbedingt diese, teilweise in Deutschland noch kaum bekannten, Spezialitäten. Jetzt ist **der perfekte Zeitpunkt** dafür!



Puntarella „Spargelchicorée“

Findet in der regionalen italienischen Küche Verwendung. Im deutschen Raum auch als Vulkanspargel bekannt. Geprägt von angenehmen, harmonisch abgestimmten Bitternoten, ähnlich Artischocken. Zubereitung sowohl gekocht als auch rohe, superknackige Salatspezialität angerichtet mit Salz, Pfeffer, Zitrone und etwas Olivenöl.

Art.Nr.: 15155 Einheit: Ki. ca. 8,5 kg Preis: € 2,45/ kg

Cima di Rapa „Stängelkohl“

In Italien, Portugal und Galicien ein typisches, rustikales Wintergemüse. Wird auch als „wilder Broccoli“ angeboten. Intensives, kohlachtige Aroma. Die Blütenstände sind dabei milder im Geschmack.

Art.Nr.: 25922 Einheit: Ki. ca. 7 kg Preis: € 2,45/ kg



Cavolo Nero „Schwarzkohl“ bzw. „Palmkohl“

Auch toskanischer Kohl genannt. Wurde schon zur Zeit der Römer angebaut. Milder als Grünkohl. Hocharomatisch. Fein geschnitten für Salate oder als Kochgemüse verwendbar. Auch ausgezeichnet für toskanische Wintereintöpfe.

Art.Nr.: 25578 Einheit: Ki. ca. 4 kg Preis: € 2,45/ kg

Barbe Frata „Mönchs-Ziegenbart“

Gilt in Italien seit jeher als saisonale Frühlings-Delikatesse. Kenner schätzen ihn in Antipasti-Salat und als aromatischen Begleiter von Fleisch und Fisch. Kurz gedünstet behält er seinen knackigen Biss. Länger gegart schmeckt er eher wie Spinat. Leicht erdiger, salziger Geschmack. Nur die jungen Pflanzen garantieren den vollen Genuss. Daher jetzt zugreifen!

Art.Nr.: 11742 Einheit: Ki. ca. 3,5 kg Preis: € 8,95/ kg



Tel. +49 (0)2225/883-0 / info@rungisexpress.com

Preise: Druckfehler vorbehalten – Preise nur gültig in Deutschland - Bis auf Widerruf

Unser Angebot richtet sich nur an gewerbliche oder geschäftliche Abnehmer/Großkunden, nicht an Endverbraucher/Privatkunden.