ARTISCHOCKENBLUME IM OFEN

Artischockenblume erster Wahl, entlaubt, ohne Unterlage, gebacken und mit Sonnenblumenöl gewürzt. Von den großen Abmessungen (Durchmesser 5/6 cm), die zwar groß sind, aber von zarten Blättern sind, eignet sie sich für kalte und warme Anwendungen als Einzelgericht in Kombination mit Fleisch, Fisch, Wurst, Eiern, Trüffel, auch begleitet von typischen Saucen.







Codice	**01177**
Verpackungsform	**Dose 3/1**
Peso netto	**2400g**