

FIOR DI CARCIOFO AL FORNO

Fiore di carciofo italiano di prima scelta, defogliato, privato del fondello, cotto al forno e condito con olio di girasole. Dalle dimensioni importanti (diametro 5/6 cm) consistente ma dalle foglie tenere si presta a utilizzi freddi e caldi come piatto unico in abbinamento a carne, pesce, salumi, uova, tartufo anche accompagnato a salse tipiche.



| | |
|------------|----------------|
| Codice | 01177 |
| Formato | Sc. 3/1 |
| Peso netto | 2400g |

