

Código: 2519000004
Artículo: GVTARRA Cardos troceados 2 kg.



<http://www.gutarra.com>



<https://www.facebook.com/Gvtarra>



<https://goo.gl/11Mh9N>



<https://plus.google.com/111730758333473195457/about>



<http://www.riberebro.com/contacto>



<https://twitter.com/Gvtarra>



<http://instagram.com/gvtarra>



Buenas oportunidades de recomendación:



Información:

Cardos troceados.

Presentados en práctico envase metálico con sistema de **apertura abre-fácil**.

Ahorro de tiempo en relación al producto tradicional.

micro

2-3 minutos



7 minutos



Presentación en canales de restauración:

Muy utilizado en los menús navideños, hoy en día se puede encontrar en cualquier carta de menús.

Se cocina habitualmente con frutos secos (almendras, nueces o piñones), almejas o jamón. (almendras, nueces o piñones)

Se consume habitualmente en cocidos y ensaladas.

También se puede presentar: hervido, al horno, rebozado, con bechamel....

Al paladar resultan crujientes y dulces, aunque con un ligero toque amargo.

Gran formato de 2 kg. especial hostelería.



COMO PREPARARLO:

Una forma muy popular de preparar esta verdura es la receta conocida como "**cardo a la Navarra**", donde éste se acompaña de un sofrito de cebolla y tiras de jamón serrano y el caldo del cardo y se liga con un poco de harina que espesa la salsa (velouté).



Gvtarra Hostelería, es la nueva gama de verduras y legumbres dirigida a los profesionales de la restauración.



Fuentes: <http://www.gutarra.com> - <http://www.comerverduras.com> - <http://www.restaurantelacasta.com>