


<http://www.conservascasagrande.com/>

<https://bit.ly/2z6E7Yq>

info@conservascasagrande.com


Buenas oportunidades de recomendación:



Información:

Tallos de espárragos blancos pelados de segunda categoría.

Es el producto obtenido a partir de turiones sanos, frescos y tiernos, exentos de tierra y de materias extrañas. Constituidos por tallos con una longitud total superior a 2 cm.



¿Sabías que?



El tallo es la parte inferior del espárrago, es más fibrosa que la punta, pero no por ello se debe desechar, ya que su sabor y aroma perduran en cualquier preparación en la que se utilice este tallo.

Crece bajo tierra, por lo que, al no recibir la luz solar, no desarrolla la clorofila, pigmento responsable del color verde de los vegetales.



Presentación en bares y restaurantes:

Sugerencia de RECETA que se puede preparar:



Su textura favorece como acompañamiento de otros platos: **ensaladas, carnes a la brasa, pescados, etc.**

Además, permite confeccionar otros platos más elaborados como **sopas, cremas, revueltos con huevos, salteados con arroz, platos de pasta, lasañas...**

Incluso podemos preparar **pasteles y púdines.**



Fuentes: <https://es.wikipedia.org/> - <https://cookpad.com/> - <http://www.consumer.es/> - <http://cocina.facilissimo.com/>