

CIPOLLA ROSSA

UN VERO E PROPRIO TESORO DELLE TERRE D'UMBRIA, LAVORATO CON DEL MAGNIFICO VINO DELLA NOSTRA REGIONE ED IL PROFUMO DELLA CANNELLA, CHE DONA A QUESTA COMPOSTA UNA FRAGRANZA LEGGERMENTE SPEZIATA.

STORIA
LA COLTIVAZIONE DELLA CIPOLLA HA ORIGINI LONTANISSIME IN UMBRIA, LE PRIME TRACCE DOCUMENTALI FAREBBERO RIFERIMENTO AL 1500. LA CONFORMAZIONE E COMPOSIZIONE DEL TERRITORIO, OLTRE AL MICROCLIMA ASSAI VENTILATO, RENDONO LA CIPOLLA ROSSA UNICA, A COMINCIARE DALL'INCREDIBILE DOLCEZZA E TENEREZZA DELLA SUA POLPA.

CURIOSITÀ
LA CIPOLLA RAPPRESENTA IL PRODOTTO TIPICO PER ECCELLENZA DEL TERRITORIO DI CANNARA, COMUNE A POCHI KM DA PERUGIA E ASSISI. OGNI ANNO NEI MESI ESTIVI SI TIENE UNA FESTA DEDICATA PROPRIO A QUESTO SPLENDO O RTAGGIO, OCCASIONE DA NON PERDERE.

ABBINAMENTI
OLTRE AL CLASSICO ABBINAMENTO CON I FORMAGGI, MEGLIO SE STAGIONATI O ERBORINATI, È PERFETTA SERVITA SU DEI CROSTINI DI PANE LEGGERMENTE TOSTATI PER UN APERITIVO. SI PUÒ UTILIZZARE ANCHE PER ACCOMPAGNARE DEGLI ARROSTI DI CARNI ROSSE. DA PROVARE CON LA TINCA O ANGUILLA AFFUMICATA DEL TRASIMENO.

CHI SIAMO
CHEF IN CASE NASCE DALLA COLLABORAZIONE DI DUE AMICI, COLLEGHI E CHEF, ALESSANDRO E ARCADIO, CHE CONDIVIDONO LA STESSA PASSIONE PER LA CUCINA.

L'IDEA CHE HA DATO LUCE AL MARCHIO NASCE DALL'UNIONE TRA LE NOSTRE CONOSCENZE E LA COLLABORAZIONE CON IMPRENDITORI SPINTI DA UNA PASSIONE PROFONDA PER IL MONDO GASTRONOMICO DI QUALITÀ;



CHEF IN CASE
UNO SPAZIO IN CUI CONCENTRARE AL MEGLIO I PRODOTTI DELLA NOSTRA REGIONE, L'UMBRIA, UN FORMAT INNOVATIVO E DIVERTENTE.

E NON SOLO... UNA SERIE DI EVENTI E OCCASIONI GOURMET, PER RIMANERE INFORMATO SEGUICI SUI NOSTRI CANALI SOCIAL. TI ASPETTIAMO!

VEDI IL PRODOTTO SUL SITO



WWW.CHEFINCASE.IT

**CHEF
IN CASE**