

SALVIA E LIMONE

UN CONNUBIO DI SAPORI, LA FRESCHEZZA DEL LIMONE SI SPOSA PERFETTAMENTE CON L'AROMA DELLA SALVIA, DONANDO A QUESTA CONFETTURA UNA DELIZIOSA PERSISTENZA.

STORIA

L'UTILIZZO DI QUESTA COPPIA DI INGREDIENTI SI RITROVA NELLE LORO PROPRIETÀ BENEFICHE PER L'ORGANISMO, SOPRATTUTTO SE UTILIZZATI IN INFUSIONE. LA SALVIA È NOTA PER I SUOI AROMI ED IL SUO SAPORE DECISO, MOLTO UTILIZZATO NELLA CUCINA MEDITERRANEA. LA BUCCIA DEL LIMONE DONA ALLE PREPARAZIONI CULINARIE, SIA SALATE CHE DOLCI, DELLE SFUMATURE AGRUMATE E FRESCHE.

CURIOSITÀ

IN UMBRIA LE PIANTE DI LIMONE VENGONO COLTIVATE TRADIZIONALMENTE IN VASO E NON IN CAMPO. DURANTE LA STAGIONE INVERNALE VENGONO SPOSTATE E MESSE AL RIPARO DA EVENTUALI GELATE E INTEMPERIE.

ABBINAMENTI

LA VERSATILITÀ DI QUESTA CONFETTURA FA SÌ CHE SI POSSA USARE CON MOLTI FORMAGGI SOPRATTUTTO FRESCHI. OTTIMA CON SPIGOLE, ORATE O MERLUZZO BOLLITI. DA PROVARE CON DEL BACCALÀ COTTO IN OLIO COTTURA, O DELLA CARNE DI AGNELLO ARROSTITA.

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**