

CAVOLO CAPPUCCIO

Altopiano di Asiago Sette Comuni
Prodotto biologico di montagna



Terra, aria e acqua di montagna.
Nessun trattamento fitosanitario.
Raccolta e selezione a mano.
Disponibilità precoce.



BIOFATTORIA BISELE

  @Biofattoria Bisele

A PUNTA O TONDO, ROSSO O BIANCO?

I cavoli cappucci sono coltivati a Canove di Roana, vengono raccolti e selezionati a mano durante la stagione estiva.



Bianco tondo
varietà Farao
dal sapore dolce e delicato con una nota piccante.

Bianco a punta
varietà Cape Horn
è eccezionalmente croccante e ottimo crudo, finemente affettato..



Rosso tondo
varietà Alfaro
dall'eccellente conservabilità e versatilità.