

CAVOLO NERO

Altopiano di Asiago Sette Comuni
Prodotto biologico di montagna



Terra, aria e acqua di montagna.
Trattamenti fitosanitari 100% naturali.
Raccolta e selezione fatte a mano.
Disponibilità precoce.



BIOFATTORIA BISELE

  @Biofattoria Bisele

FOGLIE VERDI IN CUCINA: UN ALIMENTO VERSATILE

Coltiviamo il cavolo nero biologico, a Canove di Roana, dove il microclima rende le foglie, croccanti, saporite. Foglie che celano un cuore ricco di sapore e benefici,



un dono della natura per l'arrivo delle giornate autunnali, disponibile a partire da agosto fino a ottobre.



Il cavolo nero disponibile è un ortaggio **fresco** che può essere consumato sia crudo che cotto. Vellutate, insalate, pesto, chips.....