

BARBABIETOLA ROSSA

Altopiano di Asiago Sette Comuni
Prodotto biologico di montagna



Terra, aria e acqua di montagna.
Nessun trattamento fitosanitario.
Raccolta e selezione a mano.
Vendita con foglia (edibile)



BIOFATTORIA BISELE

  @Biofattoria Bisele

UN TRIONFO DI SAPORE, COLORE E FRESCHEZZA IN TAVOLA!

Coltiviamo le
barbietole rosse,
biologiche a Canove
di Roana. Sono
miniere di sali
minerali. Il profumo



è terroso, il sapore delicato con
una nota dolce che avvolge il
palato ed un colore rosso acceso
che dona vivacità in cucina.
Possono essere cotte e servite ad
esempio come gnocchi, canederli
o vellutate. Consumate crude
affettate sono fresche e croccanti.
Anche le foglie sono edibili,
leggermente amare.

