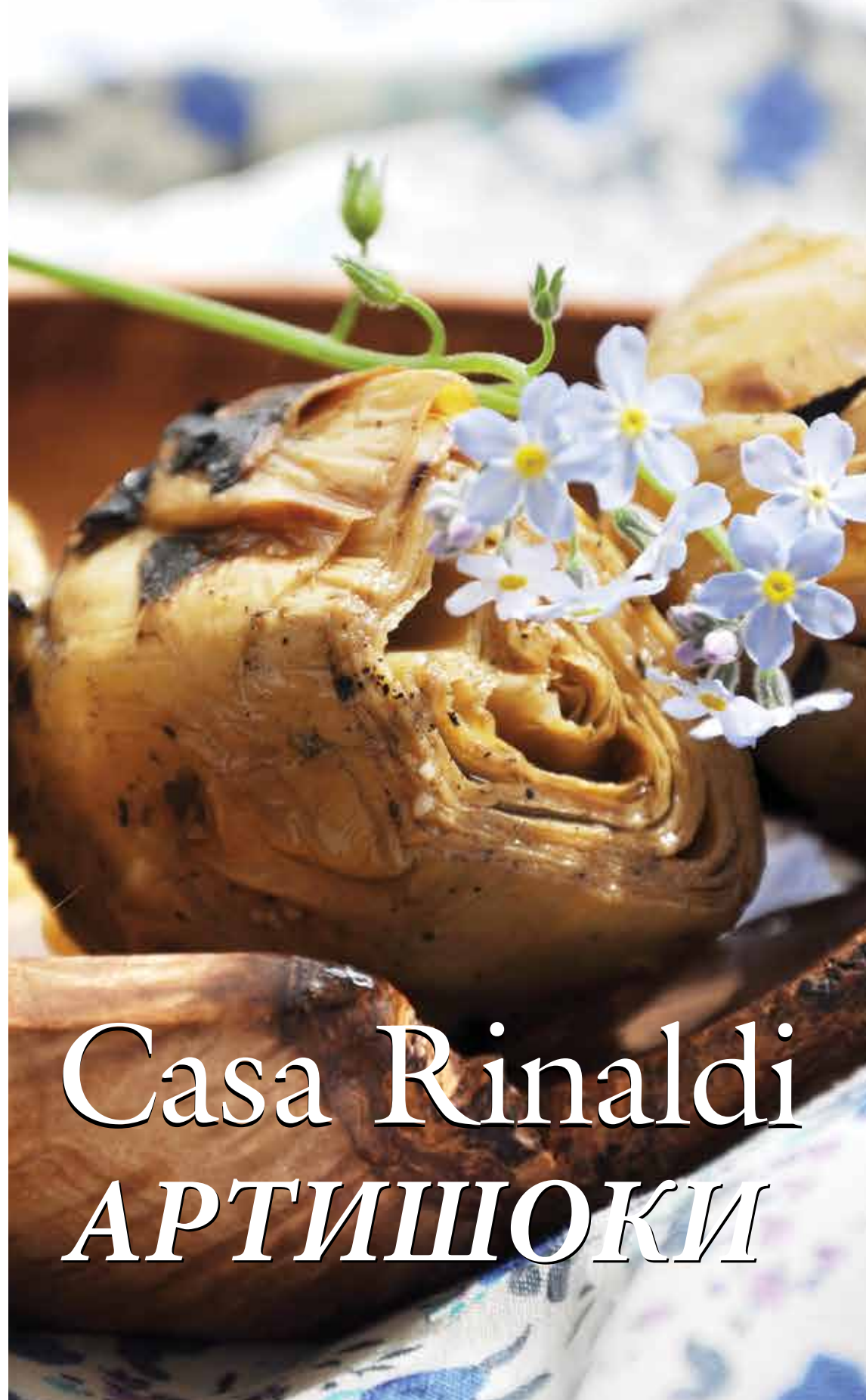




ital food
ukraine

Украина, г. Киев,
Народного Ополчения, 18-б
+38 (044) 583-19-40
www.italfood-ukraine.com



Casa Rinaldi

АРТИШОКИ

АРТИШОКИ CARCIOFI

Родина этого колючего растения с корзинкой нераскрывшихся соцветий - Северная Африка, и с XVI - XVII вв. оно культивируется во всех средиземноморских странах. Считается, что впервые артишок начали разводить в Италии, где он очень быстро приобрел популярность.

Благодаря своему благородному терпко-тонкому вкусу, артишок с древних времен считался особенной овощной культурой, которую ценили как деликатес. В артишоке содержатся важные полезные вещества, например кальций, белок, железо, провитамин А, витамин В. Благодаря положительному воздействию на печень, желудок, и желчный пузырь артишоки считаются очень полезными, так же им приписывают свойства, способствующие пищеварению, выведению токсинов и снижению уровня холестерина в крови.

Артишоки собирают, очищают от грубых листьев и, в зависимости от способа приготовления, обжаривают на гриле, либо маринуют сразу.

В состав маринада входят специи, винный уксус, соль и оливковое масло.

Без использования искусственных консервантов.

Этот деликатес очень удобен в использовании.

Идеален к салатам, но также и неподражаем как самостоятельное блюдо.

Их можно разогревать, а можно подавать холодными.

АРТИШОКИ В СОБСТВЕННОМ СОКУ



2600 г

Древние римляне заготавливали артишоки впрок — с медом, уксусом, пряностями, чтобы есть этот нежнейший деликатес круглый год. Артишок — это растение, нераскрывшиеся корзинки цветков которого и употребляют в пищу.

АРТИШОКИ ЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ

Артишоки Casa Rinaldi собирают вручную в регионе Лацио. Очищают и обжаривают на гриле. Консервируют в масле с добавлением ароматных специй.



320 г



275 г

0

Консервированные артишоки придадут пикантный вкус салатам, соусам, супам, могут послужить одним из ингредиентов пиццы, сочетаются с рисовыми блюдами, например, с итальянском ризотто. Артишоки имеют довольно низкую калорийность, зато богаты железом, фосфором, кальцием, протеинами и витаминами.