



Foglie di tarassaco - Löwenzahnblätter

Origine: Italia
Herkunft: Italien
Origin: Italy

Codice articolo - item code: **71350**

Cod. a barre - barcode



Nome botanico - Botanischer Name - Botanical name

Taraxacum officinale

Stagionalità - Saisonalität - Seasonality

Tutto l'anno - ganzjährig - all year round

Quantità - Menge - Quantity

50g

Durata - Halbarkeit - Shelf life

10giorni - 10 Tage - 10 days



Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dal sole a una temperatura non inferiore a +5°C e non più alta di +10°C

Kühl und trocken lagern, vor Sonnenlicht geschützt, bei einer Temperatur von nicht weniger als +5 °C und nicht mehr als +10 °C.

Store in a cool, dry place, away from sunlight at a temperature not lower than +5°C and not higher than +10°C

Prodotto non lavato - ungewaschen - unwashed product
Prodotto raccolto a mano - handgeschnitten - hand picked

	<u>Netto - net</u>	<u>Lordo - gross</u>
Peso - weight	50 g	70 g
Volume	1.125 cm ³	
Larghezza - Length	15 cm	
Altezza - height	5 cm	
Profondità - depth	15 cm	

IT

Le foglie di tarassaco hanno un sapore amaro e erbaceo, con note fresche simili al sedano. Le foglie giovani di primavera sono più tenere e meno amare; quelle estive più intense. Si usano crude in insalate con lardoni, uova e aceto, oppure sbollentate e saltate con aglio e olio. Trovano impiego in risotti, ripieni di pasta fresca e pesti alternativi. Ricche di Vitamina K, A, C, calcio, ferro e potassio, supportano fegato, digestione e hanno proprietà antiossidanti e diuretiche.

DE

Löwenzahnblätter besitzen ein ausgeprägtes, vielschichtiges Bitterprofil mit frischer Kräuternote. Junge Frühjahrsblätter sind milder, ältere Sommerblätter kräftiger. Sie werden roh in Salaten mit Speck, Ei und Senf verwendet oder blanchiert und in Olivenöl mit Knoblauch geschwenkt. Sie eignen sich für Pasta-Füllungen, Risotto und Pesto. Nährstoffreich an Vitamin K, A, C, Calcium, Eisen und Kalium — sie unterstützen Leber, Verdauung und wirken antioxidativ sowie harntreibend.

EN

Dandelion leaves offer a complex, layered bitterness with a fresh, celery-like herbal note. Young spring leaves are milder; mature summer leaves more assertive. They are used raw in salads with lardons, egg and vinegar, or blanched and sautéed with garlic and olive oil. They feature in pasta fillings, spring risottos and alternative pestos. Rich in Vitamin K, A, C, calcium, iron and potassium — they support liver function, aid digestion and provide

Prodotto da:

Alpin Herbs società agricola SAS

Via Termeno 12, 39040 Ora (BZ) Italia

info@alpinherbs.com

www.alpinherbs.com

antioxidant and diuretic benefits.

