

Mönchsbart frisch

Mönchsbart ist ein feines, aromatisches Frühlingsgemüse mit schlanken, grasgrünen Trieben. Sein Geschmack ist frisch, leicht salzig-mineralisch und erinnert an eine Mischung aus jungem Spinat und grünen Bohnen. Besonders beliebt ist Mönchsbart kurz blanchiert, in Olivenöl geschwenkt oder als raffiniertes Topping für Pasta, Fisch und Salate. Er ist zart in der Textur, schnell zubereitet und bringt mediterranes Flair auf den Teller.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Lagertemperatur	4-7°C
-----------------	-------

Inverkehrbringer

Fleischmann SRL
Via Sommacampagna 63D/E, Centro Agroalimentare/Verona Großmarkthalle, 37137 Verona, Italien