LIMONI

Ingredienti: limoni non trattati, sale marino integrale
Non pastorizzati
Tagliati a pezzi, senza semi
Peso netto 170 g
Vasetto in vetro

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

Energia	100 kj/ 24 kcal
Grassi	0,1 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	3,8 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	3 g
Proteine	0,8 g
Sale	7,7 g

Conservare il barattolo chiuso in luogo fresco e lontano dalla luce diretta. Una volta aperto tenere il vasetto in frigorifero

Con la fermentazione l'acidità vivace dei limoni si attenua e la consistenza, sia della polpa che della buccia diventa più morbida. L'aroma è **sapido**, **agrumato,** persistente con un tocco leggermente speziato, mentre **il gusto è intenso**. Si possono utilizzare **tagliati a piccoli pezzi** per arricchire insalate di cereali, di legumi, quinoa e cous cous e con verdure grigliate. In **cottura**, anche **frullati** sono perfetti per insaporire carni bianche, pesce e nei tajine; assieme al burro **per condire un piatto di linguine** o **per mantecare un risotto**, ottimi **per arricchire creme e salse** come hummus o mousse di formaggio fresco ed erbe aromatiche. Interessanti anche in cocktail e drink per dar loro un tocco aspro e sapido.

Provali cosi!

· Tartare di tonno con limone fermentato, avocado e cipolla rossa
· Sgombro alla griglia con salsa di limoni fermentati, prezzemolo e capperi
· Bruschetta con limone fermentato, ricotta e acciughe
· Insalata di bulgur con ceci, menta, limoni e melograno
· Spaghetti al limone fermentato, vongole e bottarga
· Wrap con verdure grigliate, feta, hummus al limone fermentato e paprika
· Risotto al Parmigiano con limone fermentato e timo
· Zuppa di carote e zenzero con yogurt e limone fermentato
· Couscous integrale con melanzane arrosto, mandorle e limone fermentato

Intensamente agrumati e sapidi i limoni fermentati utilizzati in preparazioni gastronomiche richiedono vini con freschezza e aromaticità: il **Vermentino**, sardo o ligure, sapido, minerale e agrumato è perfetto con piatti di pesce; il **Sauvignon Blanc** per intensità aromatica e acidità si abbina a piatti leggeri e freschi; il **Riesling,** abbinato a piatti più strutturati è perfetto per bilanciare la sapidità.