La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Esparragos Blancos de Navarra Extra 6/9

€17.95

Extra Grueso: Frutos de 6 a 9
Ingredientes: EspÃ¡rragos, Agua y Sal.
ElaboraciÃ³n: El proceso de elaboraciÃ³n de la conserva de EspÃ¡rrago de Navarra comienza en el mismo momento en que llegan los espÃ¡rragos del campo a la conservera. AllÃ- son seleccionados y clasificados segÃºn su calibre y reciben un lavado para eliminar posibles restos de tierra. A continuaciÃ³n, se pelan, a mano, y se cortan por el tallo con el fin de igualar su tamaÃ±o. Se escaldan mediante inmersiÃ³n en agua caliente o vapor y, tras un enfriado rÃ¡pido, se clasifican los espÃ¡rragos de las mismas caracterÃ-sticas y se pasa al envasado.
Se introducen en latas o frascos de cristal que se rellenan Ãºnicamente con espÃ¡rragos, agua y sal. Por ultimo, los espÃ¡rragos pasan al autoclave para garantizar su condiciÃ³n de conserva y su perfecta esterilizaciÃ³n. Todo ello bajo la supervisiÃ³n directa del Consejo Regulador.
IndicaciÃ³n GeogrÃ¡fica: El Consejo Regulador incluye en la actualidad 43 tÃ©rminos municipales de AragÃ³n, 38 de La Rioja y 176 de Navarra.
Cata: Tiene una coloraciÃ³n blanca, textura suave, fibrosidad escasa o nula y un perfecto equilibrio en la suavidad de su amargor en el paladar, debido fundamentalmente a las frias noches existentes en la zona de producciÃ³n.
Servicio recomendado: Temperatura ambiente
GastronomÃ-a: Por lo general, los EspÃ¡rragos de Navarra se sirven con una salsa mayonesa o con una vinagreta.
Peso Lata: Peso Neto 780 g. **Peso Escurrido:** 500 g. **Cubicaje:** 850

InformaciÃ³n del vendedor

ValoraciÃ³n de los clientes: No hay opiniones para este producto.
Por favor, regÃ-strate para escribir una valoraciÃ³n.