

Onderscheidende producten met een eigen verhaal!

Bijzondere radicchio

Deze maand hebben wij een aantal prachtige, Italiaanse radicchio slasoorten in het assortiment van Marché International opgenomen. Deze bijzondere slasoorten zijn niet alleen een zeer opvallende verschijning maar zijn bovendien zeer smaakvol en zorgen voor een decoratief gerecht.



Radicchio is een streekproduct en iedere streek heeft zo zijn eigen radicchio mét een beschermde oorsprongsbepaling zoals bijv. Radicchio di Treviso en Radicchio di Castelfranco.

Radicchio Rosso (collo à 9 stuks, 181461)



Radicchio Rosso wordt al eeuwen in Italië geteeld en behoort tot dezelfde plantensoort als witlof. Deze kleine, ronde krop heeft donkerrood blad dat wit dooraderd is. De structuur van het blad is zeer stevig en knapperig. Door zijn mooie rode kleur is de radicchio erg geschikt

voor allerlei slamixen en als garnering op een bord. Ook heerlijk om te grillen met bijvoorbeeld knoflookolie.

Radicchio Tardivo (collo à 2,5 kilo, 182952)

Deze radicchiovarieteit heeft wel een heel bijzonder uiterlijk met de dikke witte nerven en daar omheen het prachtige krullende rode blad. Zeer geschikt om een gerecht mooi mee op te maken of in een salade! Maar ook gegrild een goede aanrader.



Radicchio Treviso (collo à 2,5 kilo, 182804)

Radicchio Treviso is een mildere radicchio en komt zeer goed tot zijn recht in salades en bijgerechten. In Italië wordt deze variant vaak gegrild als alternatief voor een steak geserveerd. Snijd hiervoor de radicchio door-midden en besprenkel dit licht met olijfolie om het vervolgens te grillen.



Radicchio Castelfranco (collo à 6 stuks, 182801)

De grote uitzondering binnen de radicchiofamilie is de varieteit Castelfranco. Deze radicchio heeft een groen in plaats van rood blad. Castelfranco is een slasoort die is voortgekomen uit een kruising tussen roodlof en andijvie. Een Italiaanse specialiteit voor de liefhebbers! Heel smakelijk vanwege de wat bittere smaak en knapperige structuur. Castelfranco is zeer geschikt om rauw te eten, te stoven of om te grillen.



Radicchio La Rosa Roze (collo à 12 stuks, 182802)

De vorm van deze roze radicchio is vergelijkbaar met de radicchio Treviso echter heeft deze variant prachtige roze bladeren en is de krop wat lossere qua structuur waardoor het op een roze roos lijkt. Ook deze bijzondere radicchio komt het beste tot haar recht als deze gebakken, gestoofd, gegrild of geroosterd wordt. Maar ook rauw versnipperd in salades zorgt de roze radicchio voor een unieke kleur in een gerecht.



Radicchio La Rosa Rood (collo à 18 stuks, 182803)

Radicchio La Rosa heeft, zoals de naam al doet vermoeden, de vorm van een roos. Het product wordt gekenmerkt door brede bladeren die gerangschikt zijn in de vorm van een open roos. Deze slasoort wordt handmatig geteeld en verwerkt waardoor het teeltproces langer duurt dan bij de traditionele methode. Maar dat is wel aan het eindresultaat te zien!



Voor meer informatie kunt u contact opnemen met team Verkoop via verkoop@vroegop.nl of 020-6061818.