



RiaFresh

Verduras da Ria Formosa



Salicornia Natural da Ria Formosa *Salicornia do Algarve*



Salicórnica

Salicornia ramosissima

A Salicórnica é um vegetal marinho, levemente salgado, crocante, suculento e saboroso. Pode ser consumida crua ou confeccionada nas mais variadas formas, como em saladas, com peixe, sushi, marisco, carne, massas, pizzas, como tempero e inclusivamente em bebidas com ou sem álcool. Também é utilizada como elemento decorativo em numerosos pratos. A Salicórnica é um vegetal muito elegante que já é servido em restaurantes de alta gama de todo o mundo. A Salicórnica Natural da Ria Formosa procede de indivíduos seleccionados do Parque Natural da Ria Formosa – Algarve, e é cultivada em ambiente controlado. É fornecida com uma consistente e excepcional qualidade. É crocante, saborosa, não é fibrosa nem amarga. Quando usada a Salicórnica Natural da Ria Formosa aporta aquele toque especial, requintado e único onde quer que seja utilizada.

Disponibilidade e conservação

A Salicórnica Natural da Ria Formosa está disponível todo o ano, cortada e fresca. Pode ser conservada entre 3 °C e 7 °C, até 15 a 18 dias.

A Salicórnica Natural da Ria Formosa atende todos os requisitos sanitários e higiénicos de um produto hortofrutícola. Após lavagem, o produto está pronto para usar.

Propriedades

Em 100g deste produto existem, de forma natural, aproximadamente de 2g de sal comum e 0,75g de sódio

Comercialização

A Salicórnica Natural da Ria Formosa está disponível nas seguintes unidades de venda:

Directa : consultar

HORECA 100g – 250g – 450g