



RiaFresh

Verduras da Ria Formosa

*Vegetables from Ria Formosa

Salicórnia Natural da Ria Formosa

Salicórnia do Algarve



Disponibilidade e conservação

A Salicórnia RiaFresh® cortada e fresca está disponível todo o ano. Pode ser conservada entre 3 e 7 °C, até 15 dias.

A Salicórnia RiaFresh® atende todos os requisitos sanitários e higiénicos de um produto hortofrutícola.

Certificação

Produto certificado

GLOBALG.A.P.
The Global Partnership for Good Agricultural Practice



Salicórnia

Salicornia ramosissima

A salicórnia é talvez o mais conhecido dos vegetais marinhos. A Salicórnia RiaFresh® é crocante, saborosa, não é fibrosa nem amarga. Planta de grande versatilidade, pode ser consumida crua ou confeccionada.

Grande combinação de salinidade, citrus e crocância. A sua cor não reage ao calor, o que a torna perfeita para pratos quentes, como o caso de um risotto. Outras aplicações sugeridas são: saladas simples ou compostas, ceviches, pokes, sumos tipo detox, peixes e mariscos em geral e algumas carnes como cabrito e borrego.

A Salicórnia RiaFresh® procede de indivíduos selecionados do Parque Natural da Ria Formosa no Algarve. É cultivada em ambiente controlado e fornecida com uma consistente e excecional qualidade.

Propriedades

A Salicórnia RiaFresh® é rica em proteína, fibra, vitamina B6 e vitamina E, manganês e crómio, é fonte de zinco e contém β -caroteno, luteína, fenóis, flavonoides e taninos.

Em 100 g de Salicórnia RiaFresh® existe de forma natural 2 g de sal comum e 0,75 g de sódio.

Comercialização

Disponível nas seguintes unidades de venda:
40 g - 100 g - 250 g - 500 g
(para outras unidades consultar).