

TRENDY

# Ceba caramelitzada

## Caramelized onions

La ceba s'ha tallat en juliana i s'ha cuinat durant més de dues hores a foc lent i amb sucre per aconseguir la textura i el sabor del caramel·litzat. Combina perfectament amb plats de carn, formatge de cabra...

*Onions have been cut into julienne strips and cooked with sugar for more than two hours on a low heat to get the caramelized taste and texture. They combine perfectly well with meat dishes, goat cheese...*

Indicat per/Suitable for:



Guarnició  
Garnish



Ajuda  
a cuina  
Helping  
kitchen

Preparació/Preparation:



13'

Dades logístiques/Logistical data:



500g.

x 10

120  
caixes  
boxes

MOS  
A  
MOS

**Congelats Olot, SL**  
Pol. Ind. Mas Portella, 39  
17853 Argelaguer  
Girona - Spain

T +34 972 687 159  
www.congelatsolot.com

MOS  MOS