



DESCUBRE TODO SOBRE *la Escarola*



DESCRIPCIÓN

- La cultivamos en **nuestros campos** repartidos por toda la **geografía española**.
- **Variedad lisa:** hojas anchas, onduladas con una textura lisa y tierna.
- **Variedad rizada:** hojas con marcados rizos.
- **Variedad frisée fine:** hojas estrechas y rizadas de color verde claro.



SABOR

- **Variedad lisa:** tendencia dulce en zonas cercanas al tallo y ligeramente amarga en el extremo de las hojas.
- **Variedad rizada:** sabor intenso que combina amargo y dulce.
- **Variedad frisée fine:** textura crujiente y suave sabor.



GASTRONOMÍA

- Contienen **gran cantidad de agua** en sus hojas por lo que se convierten en un **alimento ligero** a la vez que **saciante**.
- **Variedad lisa:** puedes añadirlo en platos clásicos y modernos.
- **Variedad rizada:** marida bien con frutos rojos y quesos frescos.
- **Variedad frisée fine:** combina con casi cualquier ingrediente debido a su suave sabor.



Variedad lisa



Variedad rizada



Variedad frisée fine



NUESTROS PRODUCTOS CON ESCAROLA



Ensalada
Corazón de Escarola



Ensalada
Gourmet Original



Ensalada
Vega



Ensalada
Completa César



Ensalada
del Chef