



La Monumental de los Vinos

La Monumental de los Vinos

Espárragos Blancos de Navarra Extra 6/9

€17.95

Extra Grueso: Frutos de 6 a 9

Ingredientes: Espárragos, Agua y Sal.

Elaboración: El proceso de elaboración de la conserva de Espárrago de Navarra comienza en el mismo momento en que llegan los espárragos del campo a la conservera. Allí son seleccionados y clasificados según su calibre y reciben un lavado para eliminar posibles restos de tierra. A continuación, se pelan, a mano, y se cortan por el tallo con el fin de igualar su tamaño. Se escaldan mediante inmersión en agua caliente o vapor y, tras un enfriado rápido, se clasifican los espárragos de las mismas características y se pasa al envasado.

Se introducen en latas o frascos de cristal que se rellenan únicamente con espárragos, agua y sal. Por último, los espárragos pasan al autoclave para garantizar su condición de conserva y su perfecta esterilización. Todo ello bajo la supervisión directa del Consejo Regulador.

Indicación Geográfica: El Consejo Regulador incluye en la actualidad 43 términos municipales de Aragón, 38 de La Rioja y 176 de Navarra.

Cata: Tiene una coloración blanca, textura suave, fibrosidad escasa o nula y un perfecto equilibrio en la suavidad de su amargor en el paladar, debido fundamentalmente a las frías noches existentes en la zona de producción.

Servicio recomendado: Temperatura ambiente

Gastronomía: Por lo general, los Espárragos de Navarra se sirven con una salsa mayonesa o con una vinagreta.

Peso Lata: Peso Neto 780 g. **Peso Escurrido:** 500 g. **Cubicaje:** 850

[Información del vendedor](#)

Valoración de los clientes: No hay opiniones para este producto.

Por favor, regístrate para escribir una valoración.