

# **Primexa**

**Az. Agr. CAVAGRANDE**



**Az. Agr. CAVAGRANDE - Sant'ALFIO (CT)**

**produzione marroni dell'Etna**

**mail: [info@primexa.it](mailto:info@primexa.it) - web: [www.primexa.it](http://www.primexa.it)**

# TENETE I MARRONI IN FRIGORIFERO

## non lasciateli all'aperto

I marroni devono essere conservati in frigorifero, come verdure o frutta, altrimenti la polpa disseccherà e diventerà dura.

I marroni Primexa sono prodotti **senza ricorrere a sostanze chimiche** di alcun genere e non vengono venduti sfusi ma solamente in **retini sigillati** e cartellinati col nostro marchio, per evitare mescolamenti con prodotti di diversa provenienza.



## Valori nutritivi per 100 gr di prodotto

	<b>caldarroste</b>	<b>marroni bolliti</b>
calorie	245 Kcal	131 Kcal
acqua	40 gr	68 gr
carboidrati	53 gr	28 gr
grassi	2 gr	1,5 gr
proteine	3 gr	2 gr
fibre	5 gr	0 gr
colesterolo	0 gr	0 gr

La ragione per cui i marroni bolliti contengono meno calorie rispetto a quelli arrostiti è perchè quasi **metà degli zuccheri** che contengono resta disciolta nell'acqua.

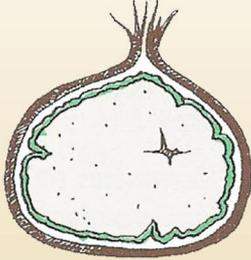
## Controllati a vista!

Subito dopo la raccolta il prodotto viene calibrato in diverse pezzature e **controllato a vista** per eliminare impurità residue ed eventuali frutti danneggiati durante la raccolta.

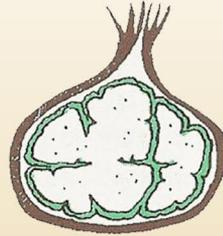


## DIFFERENZA TRA CASTAGNE E MARRONI

Rispetto alle castagne selvatiche i marroni sbucciano subito perchè la sottile pelle interna non penetra all'interno della polpa, come avviene con le castagne, e quindi si stacca facilmente.



il marrone



la castagna

ecco perchè i marroni sbucciano subito!

## i marroni bolliti...

Mettete i frutti in una pentola capiente aggiungendo 3 litri d'acqua per ogni Kg di marroni, 1 cucchiaio di sale ed una foglia di alloro (a piacere). Il tempo di cottura è di circa un'ora.

Scolate e sbucciate subito, quando sono ancora ben caldi. Dopo sbucciati potranno essere consumati interi, anche spolverati di cacao dolce, o passati in purea, per accompagnare carni o preparare dolci.



# le caldarroste...

1. Incidete i frutti sulla parte rotonda, come indicato nella foto, cercando di non intaccare la polpa, altrimenti si romperà quando li sbuccerete ;



2. Mettete i marroni in una padella bucherellata, su fuocovi-vo ben acceso altrimenti i frutti si asciugheranno senza cuocersi ;



3. Spargete in padella sale grosso in abbondanza e rigirate spesso. Quando i marroni saranno pronti, tirateli fuori ed avvolgeteli per dieci minuti in un panno umido;



4. Una volta tiepidi potete scegliere se portarli in tavola con tutta la buccia, o se sbucciarli completamente e presentarli in un elegante piatto.



i marroni **Primexa**  
sbucciano sempre!