

CHEFLINE

ENGİNDAR ÇEŞİTLERİ

Roma Usulü Enginar Kalbi & Çanak Enginar

Ege ve Marmara bölgelerinden hasat edilen taze çanak enginar ve enginar kalbi;

Çanak enginar; zeytinyağı, üzüm sirkesi, sarımsak, tuz, kekik ve fesleğenden oluşan lezzetli bir karışımla marine edilmektedir. Enginarlar doğrudan tüketime hazır şekildedir, cam kavanozundan çıkartılıp direkt servis edilebilir.

Chefline soslu enginar kalbi; zeytinyağı ve aromatik otlar (kekik ve fesleğen) ile marine edilmiştir ve saplı hali ile "Roma usulü enginar kalbi" olarak bilinmektedir.

Karaciğer dostu çanak enginar 5-7 cm çapında ve kılıksızdır.



Soslu Çanak Enginar
(5-7 cm)
1.5 lt (15 adet) x 6 adet



Soslu Saplı Enginar Kalbi
1.9 lt ort.(14 adet) x 3 adet

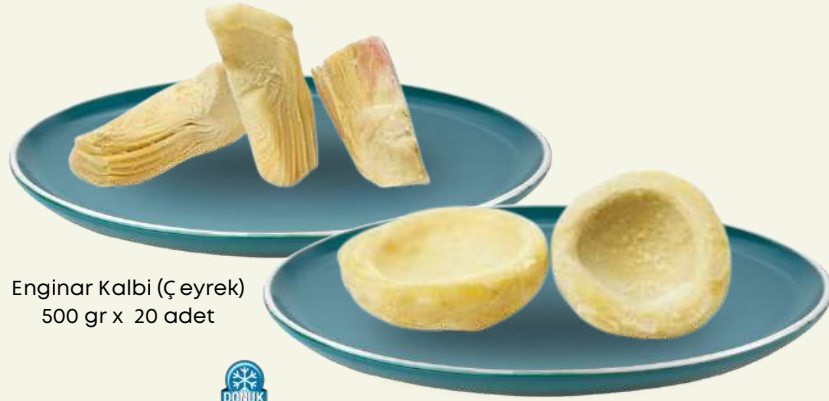


Donuk Enginar Kalbi (Çeyrek) & Çanak Enginar

Donuk enginar kalbi (Çeyrek) ve Çanak enginar Mısır'ın Kafr El-Dawar şehrinde No:1 kalitesinde yetişen, 2 çeşit Baladi ve Fransız Enginarı olarak o bölgeye has yetişir. **İç yapraklarının mor renkte olmasıyla, Chefline Roma usulü enginar kalbi ve çanak enginardan farklılık gösterir.**

Enginar Çanak; Enginarın dışındaki sert yaprakları temizlendikten sonra, etsi bir dokuya sahip çanak kısmı ortaya çıkmaktadır. Genellikle haşlanarak, buharda pişirilerek veya kızartılarak tüketilir. Aynı zamanda garnitürlerle, soğuk zeytinyağlılarla sıklıkla tercih edilir. Günümüzde oldukça talep gören enginar sağlık açısından da oldukça faydalıdır.

Enginar Kalbi (Çeyrek); Enginarın merkezinde yer alan körpe yaprakların, yumuşak ve kremamsı dokuya sahip olduğu kısımdır. Salatalarda, garnitürlerde veya ana yemeklerde kullanılabilir. Izgara yapıldıktan sonra ana yemeklerde dekor olarak veya salataların ana ürünü olarak da tüketilmektedir. Sağlıklı bir alternatif olarak menülerde yer alır.



Enginar Kalbi (Çeyrek)
500 gr x 20 adet

Enginar Çanak
(5-7 cm)
2.5 kg x 4 adet

