

Gusto Italia

ゲストイタリア

イタリアを食べよう



カリフローレ



他のレシピはこちらから
トキタ種苗の公式サイト
www.tokitaseed.co.jp

カリフローレ

茎までおいしいスティックカリフラワー

- 白と緑のコントラストが色鮮やか
- 茎は軟らかく、ほんのり甘みがある

 オススメの調理法

- 蒸し、茹で、グリル、天ぷら、炒め物



Gusto Italia

ゲストイタリア

イタリアを食べよう



カリフローレ



他のレシピはこちらから
トキタ種苗の公式サイト
www.tokitaseed.co.jp

カリフローレ

茎までおいしいスティックカリフラワー

- 白と緑のコントラストが色鮮やか
- 茎は軟らかく、ほんのり甘みがある

 オススメの調理法

- 蒸し、茹で、グリル、天ぷら、炒め物



カリフローレ

茎までおいしいスティックカリフラワー

- 白と緑のコントラストが色鮮やか
- 茎は軟らかく、ほんのり甘みがある

🍴 オススメの調理法

- 蒸し、茹で、グリル、天ぷら、炒め物



カリフローレ

