

# Barba di Frate Angebot

Gültig vom 15. April bis 20. April 2024

Barba di frate oder Mönchsbarb, ist ein typisches Frühlingsgemüse aus dem Mittelmeerraum. Die langen, fleischigen Stiele schmecken erdig und ein bisschen nach Meer. Barba di frate ist reich an Kalium, Kalzium und Vitaminen. Die Zubereitung ist einfach: Wurzeln grosszügig abschneiden, gut waschen und dann kurz im Salzwasser blanchieren. Anschliessend mit Olivenöl und Salz würzen und schon hat man eine knackige Beilage zu Fleisch oder Fisch. Auch zu Teigwarengerichten eignet sich der Mönchsbarb ideal.



**Preis pro Kilogramm 14.50 CHF**  
~~statt 18.00 CHF~~

Ihre Bestellung nehmen wir gerne wie folgt entgegen:

Telefonisch unter: +41 56 297 87 87  
Per Fax an: +41 56 297 87 02  
Per Mail an: [primeurs@schwarz.ch](mailto:primeurs@schwarz.ch)

Vielen Dank für Ihren Auftrag.

Ihr Max Schwarz Primeurs en gros-Team

**s c h w a r z**  
Primeurs en gros  
Perlini Comestibles