

# Kabocha/Delica PUMPA



## Delicapumpa

är en riktigt delikat matpumpa! Den är tillplattad och oregelbunden i formen med lite skrovligt grönt skal och djupt orangefärgat, fast fruktkött. De är verkligen exceptionella. De odlas enligt traditionella metoder som bl.a. innefattar en härdningsprocess i uppvärmda lager efter skörd som maximerar innehållet socker och minskar mängden vatten i köttet.

Delica är läckert söt och karamelliseras underbart om du ger den lite tid i ugnen. Eftersom den är mindre vattnig än andra sorter, kommer dess mycket välsmakande kött att hålla ihop väl vid tillagning och kan användas för både söta och salta rätter.



Läs mer och hitta recept på [www.hebe.se](http://www.hebe.se) eller scanna in QR-koden.

