



L'ICONICA ZUCCA F.LLI ORSERO IN LIMITED EDITION PER HALLOWEEN

Protagonista indiscussa della stagione autunnale, la zucca è uno dei prodotti più iconici di F.lli Orsero, amata dai consumatori per la sua polpa soda e per il suo gusto delicato.

In occasione di Halloween, la zucca diventa anche l'alleata perfetta per aggiungere alla casa un tocco divertente da paura. E se intagliarla richiede tempo e una certa manualità, F.lli Orsero ha pensato a una soluzione spaventosamente semplice.

Nasce così la limited edition di Halloween, caratterizzata da un collarino illustrato con una zucca intagliata e un pipistrello, che prendono vita al buio grazie all'utilizzo di un inchiostro fosforescente. Una soluzione originale, adatta a grandi e piccini, per entrare subito nello spirito della festa più spaventosa dell'anno.

Sotto questa veste speciale, però, resta tutta la qualità della Zucca F.lli Orsero. Dalle dimensioni contenute, si distingue per la forma tondeggiante e leggermente appiattita ai poli e la buccia dal colore verde scuro. La polpa, compatta e asciutta, conquista il palato con il suo sapore dolce e le piacevoli note di castagna, che la rendono estremamente versatile in cucina e adatta a diverse tipologie di cottura e preparazione.

Oltre ad essere buonissima, la zucca è un vegetale prezioso dal punto di vista nutrizionale. Con meno di 20 kcal ogni 100 g, è ricca di vitamina A, che contribuisce al mantenimento di una pelle sana ed elastica, ed è fonte di vitamina C, che protegge le nostre cellule dallo stress ossidativo.

La zucca F.lli Orsero in edizione limitata per Halloween è disponibile a partire dal mese di ottobre nel reparto ortofrutta dei supermercati e fruttivendoli di tutta Italia.

E una volta passato Halloween? È il momento di portare la zucca in cucina e valorizzarla in tutte le sue parti. Anche buccia e semi, infatti, possono trasformarsi in sfiziosi snack. Ecco due idee per un aperitivo mostruosamente buono.

Chips di zucca con buccia

Ingredienti

1 Zucca dal Gusto Delicato F.lli Orsero
Olio d'oliva q.b.
Sale q.b.

Lava la zucca, tagliala a fettine sottili e trasferiscile in una ciotola. Aggiungi olio e sale a piacere, quindi distribuiscile su una teglia rivestita con carta forno. Cuoci in forno preriscaldato a 200 °C per circa 15-20 minuti, fino a quando saranno croccanti.



Semi di zucca croccanti

Ingredienti

I semi di 1 Zucca dal Gusto Delicato F.lli Orsero

Olio d'oliva q.b.

Sale q.b.

Spezie a piacere

Dopo aver tagliato la zucca, raccogli i semi con un cucchiaino, separali dai filamenti e lavali accuratamente per eliminare ogni residuo di polpa. Disponili su un canovaccio e lasciali asciugare per una notte. Condiscili con olio, sale e le spezie che preferisci, come paprika, rosmarino o curry. Cuocili in forno preriscaldato a 150 °C per circa 40 minuti, fino a quando saranno dorati e croccanti.

F.lli Orsero è garanzia di gusto, freschezza e salubrità.