

# SPOTLIGHT ON PRODUCE

## ¿QUÉ SOY?

La lechuga romana artesanal combina el crujido refrescante de la lechuga iceberg con el sabor dulce de los corazones de lechuga romana, con menos nervadura y sin un regusto amargo.

## ¿CÓMO SE CULTIVA?

La lechuga romana crece en formas erguidas, alargadas y de cogollo suelto. Las hojas individuales son largas y un poco onduladas.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

La lechuga romana es un alimento bajo en calorías y nutritivo que contiene una gran cantidad de vitaminas y minerales importantes.

## LECHUGA ROMANA ARTESANAL



## DATO CURIOSO

La forma única en forma de copa de cada hoja de lechuga romana ofrece una variedad de usos más allá de la ensaladera. Es ideal para ensaladas, wraps, sándwiches, a la parrilla y para mojar.