

LENTICCHIE IGP DI CASTELLUCCIO DI NORCIA



CODICE	93042
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Umbria
PESO	500 g

Le lenticchie più famose d'Italia, dal gusto delicato e facili da cuocere

DESCRIZIONE	Lenticchie provenienti esclusivamente dai grandi altipiani di Castelluccio di Norcia, nella zona protetta del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, selezionate e ripulite a mano secondo la tradizione contadina umbra
ASPETTO	Di dimensioni ridotte, hanno la caratteristica forma a disco, tondeggianti e schiacciate
SAPORE	Dolce e delicato
PRODUTTORE	Natura Distribuzione - Parco Sereno - Norcia (PG)
SELEZIONATO PERCHÈ	Le lenticchie di Castelluccio hanno una buccia molto più sottile rispetto ad altre varietà perché grazie alle temperature rigide dell'altopiano non hanno bisogno di sviluppare protezioni contro gli insetti; per questo motivo durante l'anno non vengono mai effettuati trattamenti
CURIOSITÀ	La lenticchia, originaria della Mesopotamia, si è poi diffusa nell'area mediterranea come alimento principale dei poveri. Prodotto dall'alto valore nutritivo caratterizzato da un alto contenuto di proteine, una buona quantità di zuccheri e una quasi inesistente presenza di grassi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Grazie alla buccia sottile non hanno bisogno di essere messe in ammollo; consigliata la scelta a dito prima della cottura