

FAGIOLO GIALET BELLUNESE



CODICE	93720
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	300 g

Antica varietà tradizionale della Val Belluna, dal gusto deliziosissimo

MATERIA PRIMA	Antica varietà tradizionale della Val Belluna
ASPETTO	Presenta dei semi tondeggianti di colore giallo con sfumature verdi, la buccia è sottile e la consistenza molto morbida. Con la cottura aumenta notevolmente di dimensione ma tende a perdere parte della caratteristica colorazione
SAPORE	Dolce e delicato
PRODUTTORE	Cooperativa La Fiorita - Cesiomaggiore (BL)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il Giolet è un fagiolo che, come in passato, mantiene il suo carattere raffinato, ed è grazie al lavoro di piccoli agricoltori che oggi possiamo gustarlo. Non poteva mancare all'interno della nostra selezione di fagioli.
CURIOSITÀ	Detto anche 'fasol biso' o solferino. A differenza dei più comuni borlotti, anticamente era considerato come un fagiolo di élite e veniva coltivato dai contadini per essere venduto ai ceti più agiati, tanto da essere chiamato "il fagiolo del Papa"