

FAGIOLO NERO BIO



CODICE	96271
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Umbria
PESO	500 g

Fagioli neri coltivati in regime biologico

DESCRIZIONE	Fagiolo nero biologico
ASPETTO	Semi di color nero con occhio bianco
SAPORE	Hanno un sapore delicato
PRODUTTORE	BioAlberti - Poggio Aquilone (TR)
SELEZIONATO PERCHÈ	BioAlberti è un'azienda agraria, interamente biologica, immersa nelle dolci colline Umbre in località Poggio Aquilone e si estende su una superficie di 560 ettari tra la provincia di Perugia e la provincia di Terni
CURIOSITÀ	Fagioli neri secchi: una varietà rustica di legumi, riscoperta da poco, con ottime proprietà nutrizionali. Dal terreno alla lavorazione le caratteristiche sensoriali del prodotto sono continuamente controllate e verificate per offrire al consumatore il miglior gusto, mantenendo la semplicità e la genuinità dei sapori di una volta
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Si prestano bene ad accompagnare piatti di riso e di carne, zuppe e salse piccanti; si consiglia di mettere in ammollo in acqua tiepida per 2 ore e cuocere in acqua bollente per circa un'ora e mezza