

FARINA DI LENTICCHIA INTEGRALE BIO



CODICE	96290
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Umbria
PESO	500 g

Farina di lenticchie coltivati in regime biologico

DESCRIZIONE	Farina di lenticchie integrale prodotta in regime biologico da BioAlberti
ASPETTO	Sfarinato di color bruno rossastro a macinatura finissima
SAPORE	Delicato e leggermente tostato, la consistenza è impalpabile al tatto
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	Questa farina ha un basso contenuto di colesterolo e grassi, le lenticchie sono dei legumi davvero ricchi di benefici per la salute dell'organismo
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	La farina di lenticchie viene prevalentemente utilizzata nella formulazione di primi piatti liquidi, come le vellutate e le creme. Si presta maggiormente alla produzione di cibi poco lievitati, come il pane in padella o su pietra, biscotti, crackers ecc.