

ZUPPA DI POGGIO AQUILONE



CODICE	96283
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Umbria
PESO	350 g

Zuppa di cereali e legumi perlati e spezzati coltivati in regime biologico

DESCRIZIONE	Zuppa di cereali e legumi di Poggio Aquilone
ASPETTO	Tipico degli ingredienti che compongono il mix
SAPORE	Vegetale e 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	Zuppa di farro perlato, orzo perlato, piselli spezzati e lenticchie rosse
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Non richiede ammollo preventivo, la sua preparazione è concentrata nei 45 minuti di cottura. Si suggerisce di far rosolare il soffritto con olio EVO, aggiungere la zuppa facendola tostare e successivamente coprirla con brodo vegetale

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.