

ZUPPA DEL RE BIO



CODICE	96286
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Umbria
PESO	350 g

Zuppa del re con farro perlato e cece decorticato coltivati in biologico

DESCRIZIONE	Zuppa di farro perlato e cece decorticato
ASPETTO	Tipico degli ingredienti che compongono il mix
SAPORE	Delicato e genuino, senza sapori prevaricanti
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	Mix di farro perlato e cece decorticato per una zuppa nutriente, ad elevato contenuto proteico
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Non richiede ammollo. Per una ricetta gustosa suggeriamo di lavare la zuppa, preparare un soffritto e farlo rosolare in olio EVO, successivamente unire la zuppa e far insaporire con della salvia fresca. Infine aggiungere il brodo vegetale che in 40 minuti aiuterà a portare a termine la cottura

© 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.