

## FARINA DI CECE BIO



<b>CODICE</b>	96288
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Umbria
<b>PESO</b>	500 g

Farina di ceci coltivati in Umbria

### DESCRIZIONE

Farina di ceci coltivati in regime biologico da BioAlberti in Umbria. La Farina di Ceci BioAlberti è ottenuta dalla lavorazione dai ceci, macinati a pietra, preservando così intatte tutte le sue proprietà nutritive e caratteristiche organolettiche

### ASPETTO

Sfarinato di colore giallo paglierino a macinatura finissima

### SAPORE

Neutro, leggermente tostato e 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

La farina di ceci di BioAlberti è macinata a pietra: dalla molitura dei ceci nasce la farina di Cece di Poggio Aquilone, nutriente e dal colore dorato. E' un prodotto semplice, ottimo per farinate o per il "pane e panelle" palermitano, piatto tipico e popolare della tradizione del capoluogo siciliano.

### SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Adatta per fare la tipica farinata, panissa o cecina. Ma non solo. La farina di ceci può essere utilizzata anche mescolata alla farina di grano duro e uova per preparare la pasta fresca, gnocchi o anche la pastella per impanare le verdure