



DESCRIZIONE PRODOTTO

Fagioli Bianchi di Pigna – Presidio Slow Food cotti al vapore e conservati al naturale.

INGREDIENTI

Fagioli Bianchi di Pigna Presidio Slow Food, acqua, sale, aromi naturali.

CARATTERISTICHE E MODO D'USO

Il prodotto presenta una colorazione bianco-rosata. L'aspetto è liscio, l'odore è delicato. Il gusto è rotondo e delicato di fagioli, leggermente sapido. Ottimo come antipasto, ideale per arricchire primi e secondi piatti.

Prodotto sottoposto a pastorizzazione, non contiene OGM ne glutine ed è privo di allergeni.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

Il prodotto si trasporta e si conserva a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto.

Il TMC è di 18 mesi, dopo l'apertura conservare in frigorifero.

PROVENIENZA

Pigna in provincia di Imperia, Italia

PACKAGING (formati e confezioni)

vasi da 300g (12 pz)

NOTE:

Prodotto trasformato al di fuori dell'azienda, in strada San Carlo 39/b Priocca (CN)