



DESCRIZIONE PRODOTTO

Fagioli Bianchi di Pigna – Presidio Slow Food secchi.

INGREDIENTI

Fagioli Bianchi di Pigna Presidio Slow Food.

CARATTERISTICHE E MODO D'USO

Il prodotto presenta una colorazione rosata tendente al beige. L'aspetto è tondeggiante e piccolo, l'odore è assente. Il gusto è poco sapido e delicato con note di castagne e noci fresche. La consistenza della pasta è compatta e morbida con pelle sottile tenera e trasparente. Ottimo come antipasto in insalata, ideale per arricchire primi e secondi piatti di pesce e carne.. Prodotto 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 24 mesi.

PROVENIENZA

Pigna in provincia di Imperia, Italia

PACKAGING (formati e confezioni)

sacchetti di cotone da 250g (20 pz), 500g 812 pz), 1 kg(9 pz), 5 kg (1 pz)

NOTE:

Il prodotto viene raccolto secco sulla pianta. Una volta raccolto, il fagiolo viene sgranato e viene terminata l'essiccazione in modo naturale, all'aperto sotto il sole.