

Legumi

I nostri legumi vengono prodotti in Italia, prestando la massima attenzione ai luoghi ed ai metodi di coltivazione. Un'attenta selezione ci permette di confezionare un eccellente prodotto garantendone la qualità.

Ceci conf. da 500g, 5kg, 25kg

ceci varietà Sultano, a superficie liscia e gusto molto delicato, coltivati sull'Appennino centrale in provincia di Macerata. Tempo di cottura: circa 40 minuti dopo 8/12 ore di ammollo.

Cicerchia conf. da 500g, 5kg, 25kg

antico legume coltivato nell'Italia centrale e meridionale, per zuppe, minestroni e piatti tipici dell'Appennino. Tempo di cottura: 60 minuti dopo 8/12 ore di ammollo.

Fagioli Corona conf. da 500g, 5kg, 25kg

coltivati in Piemonte, sono considerati tra i fagioli più pregiati, hanno grosse dimensioni, consistenza cremosa e sapore delicato. Ottimi per contorni e insalate. Tempo di cottura: 60/75 minuti dopo 8/12 ore di ammollo.

Fagioli Borlotti Lamon conf. da 500g, 5kg, 25kg

i nostri fagioli Borlotti Lamon provengono da coltivazioni della provincia di Cuneo, in Piemonte. Sono caratteristici per il loro color panna più o meno intenso con striature rossastre, hanno scorza sottilissima e polpa molto tenera. Tempo di cottura: 60 minuti circa dopo 8/12 ore di ammollo.

Fagioli Borlotti conf. da 500g, 5kg, 25kg

coltivati nelle province di Cuneo e Vercelli, in Piemonte. Leggermente screziati di colore ruggine o marrone su un fondo più chiaro, tendono al rosa dopo la cottura. Con polpa di consistenza piuttosto cremosa, sono indicati per la classica pasta e fagioli. Sono saporiti e quindi adatti ad essere conditi in insalata. Tempo di cottura: 60 minuti dopo 8/12 ore di ammollo.

Fagioli Cannellini conf. da 500g, 5kg, 25kg

piccoli, bianchi e dolci, coltivati in Piemonte nelle province di Vercelli, Cuneo e Alessandria. Sono ottimi in insalate, zuppe, minestre e per i piatti tipici della cucina toscana. Tempo di cottura: 50/60 minuti circa dopo 8/12 ore di ammollo.

Fagioli dell'Occhio conf. da 500g, 5kg, 25kg

varietà bianca segnata da un cerchio nero, il fagiolo dell'occhio (Vigna unguiculata) è di origine mediterranea ed era già presente in epoca romana. Viene coltivato in Piemonte, nel vercellese e nel cuneese. Tempo di cottura: 60 minuti dopo 8/12 ore di ammollo.

Fagioli Neri conf. da 500g, 5kg, 25kg

varietà dal sapore dolce e speziato, sono ottimi come contorno a piatti di carne e di riso, per salse piccanti o per ricette della cucina messicana e sudamericana (il "chili"). Sono coltivati in Piemonte e Lombardia. Tempo di cottura: 60/75 minuti dopo 8/12 ore di ammollo.

Fagioli Rossi conf. da 500g, 5kg, 25kg

fagioli rossi di media grandezza coltivati in Italia, nel cuneese e nel pavese. La buccia si mantiene croccante, mentre l'interno tende a diventare farinoso con la cottura. Sono adatti sia all'abbinamento con cereali sia alla preparazione di insalate, e sono largamente usati nei piatti sudamericani, come il "chili". Tempo di cottura: 60 minuti dopo 8/12 ore di ammollo.

Piselli Spezzati conf. da 500g, 5kg, 25kg

i nostri piselli vengono selezionati esclusivamente da coltivazioni italiane. Non necessitano di ammollo, sono ottimi per creme e minestroni. Tempo di cottura: circa 30/40 minuti.

