
Minestre

Le nostre minestre riscoprono il gusto delle antiche zuppe contadine. Sono preparate con prodotti naturali, essiccati e dosati in giusta quantità per ottenere piatti semplici, saporiti e genuini. Un'importantissima riserva di energie per superare i rigori dell'inverno.

Minestra di Legumi conf. da 500g, 5Kg, 25Kg

preparata con fagioli borlotti, fagioli dell'occhio, fagioli neri, fagioli rossi, lenticchie verdi, lenticchie rosse decorticate, piselli spezzati e fave spezzate decorticate. Indicata per la preparazione di minestrone o zuppe con aggiunta di pasta, riso, orzo o farro. Si consiglia di metterla a bagno la sera prima e di cuocerla per 40 minuti circa. In pentola a pressione i tempi si dimezzano.

Minestra di Cereali conf. da 500g, 5Kg, 25Kg

preparata con una miscela di orzo perlato, orzo decorticato, farro decorticato e riso integrale. Si consiglia di metterla a bagno la sera prima e di cuocerla per 40 minuti circa. In pentola a pressione i tempi si dimezzano.

