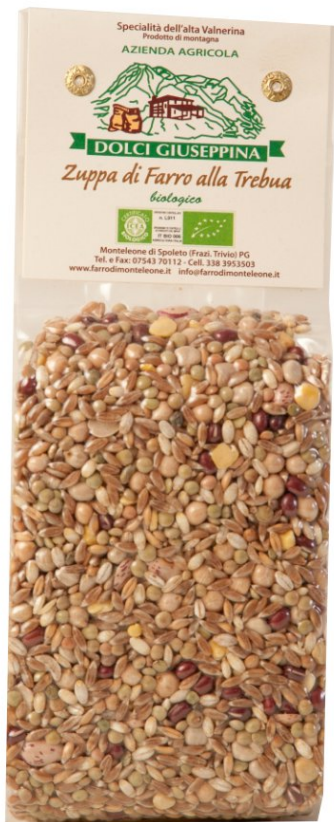


Zuppa di Farro alla Trebua



Prodotto da agricoltura
Biologica



Monteleone di Spoleto, località Trivio
via strada provinciale n° 85
06045 (PG) ITALY
Tel.: +39 0743 70112
Cell.:+39 3383953503

Produttore : Azienda Agricola Dolci Giuseppina
Luogo di Produzione : Monteleone di Spoleto PG ITALIA
Luogo di coltivazione : Trivio , adino, verogna, forca cancello, valle frangola, valle furcia

Ingredienti:

Fagioli biologici, cicerchie biologiche, ceci biologici, orzo biologico, lenticchie biologiche, farro biologico.

Descrizione: noi l'abbiamo chiamata zuppa di farro alla Trebua per rimarcare la sua antichità. Infatti Trebua è il nome etrusco del nostro piccolo paesino Trivio. La zuppa rappresenta una vera e propria carica di nutrimento , con il suo assortimento completa un intero pasto.

Valori Nutrizionali: Risultati delle prove di laboratorio dell'Università di Perugia su campione di Zuppa dell'azienda Agricola Dolci Giuseppina, anno 2010

Informazioni Nutrizionali	
Valori medi per 100 gr. di prodotto	
Valore energetico	234Kcal/980KJ
Proteine	g 11.4
Carboidrati	g 43.0
Grassi	g 1.8



Modalità e Tempi di cottura:

mettere in ammollo 15 ore prima
Cuoce in 75 minuti

Conservazione: In luogo fresco ed asciutto, areato, lontano da umidità, fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata .

Durata: da consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di raccolto.

Tipo di Confezione:

confezionata a mano sottovuoto.

Nei seguenti formati:

- Confezione da 500 g sottovuoto
- Sciolta (a richiesta)

Come ordinare: acquista online oppure ,inviaci una email oppure telefonaci