

Prodotto soggetto a calo di peso
 Conservare in luogo fresco e asciutto
 Ingredienti: **Fagioli** biologici
 (selezionare a mano prima della cottura)

CONTROLLATO DA CCPB	
Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF 	Operatore controllato n.
IT BIO 009	BF 18
AGRICOLTURA ITALIA	



non disperdere
nell'ambiente

Prodotto e Confezionato da:

*Azienda Agricola Biologica Prosperi Silvana
 Forcatura di Foligno (PG)*

Telefono 0742.681351 - Cell. 339.6041920

www.agricasi.com - info@agricasi.com

Prodotto confezionato in atmosfera protettiva

peso netto all'origine 500 g e

Da consumarsi entro il :



Zuppa di Fagioli

Ingredienti: fagioli, patate, pancetta, rosmarino, cipolla, aglio, pomodori, olio extra vergine di oliva, sale e pepe.

Preparazione: riempire una terrina con dell'acqua fredda e aggiungere i fagioli lasciandoli riposare per circa 5 ore. Successivamente cuocere per circa 1 ora in acqua bollente i fagioli e le patate tagliate a tocchetti. Nel frattempo versare l'olio extra vergine di oliva in un tegame, aggiungere la pancetta, il rosmarino, la cipolla e l'aglio e far appassire il tutto, poi aggiungere i pomodori tritati, il sale e il pepe e far cuocere per circa 10 minuti. Una volta terminata la cottura dei fagioli, scolarli e aggiungerli al preparato, far cuocere per altri 5 minuti e servire la zuppa calda.

Etichetta nutrizionale per 100 g di fagioli cannellini		
Valore energetico (calorie)	286	kcal
Proteine	22,8	g
Carboidrati	44,8	g
zuccheri	2,8	g
Grassi	1,4	g
Fibra alimentare	17,4	g
Sale	0,015	mg