



**B** Società Agricola  
**Bittarelli P.**  
 PRODUZIONE E VENDITA

**LEGUMI** 


# FAGIOLINA®

## DEL TRASIMENO

COLORATA - RACCOLTA A MANO



UNA CONFEZIONE SPECIALE  
 PER CELEBRARE IL PERUGINO  
 - DIVIN PITTORE DEL RINASCIMENTO -

 Prodotto tipico della zona del Trasimeno, ha un gusto intenso e un sapore leggermente erbaceo. La fagiolina policromatica è stato il primo Presidio Slow Food riconosciuto in Umbria. Consigli: è sufficiente sciacquare e farla cuocere per circa 45 minuti in poca acqua aggiungendone di bollente in caso di bisogno, per arrivare a fine cottura con il prodotto quasi asciutto, al fine di mantenere inalterati i principi nutritivi. Ideale è al naturale condita con del buon olio extra vergine d'oliva, sale, pepe e uno spicchio d'aglio. Si possono preparare gustose portate come bruschette, zuppa di fagiolina e tartufo, ravioli ripieni, taglioni con fagiolina.

 **Small bean of Lake Trasimeno food.**


Typical product of the Trasimeno area, it has an intense taste and a slightly herbaceous taste. The ideal way to taste it is "au nature", dressed with a good extra virgin olive oil, salt and pepper. It can be used to prepare tasty meals such as bruschette, fagiolina and truffle soup, stuffed ravioli, tagliolini with fagiolina.


Loc. Poggio del Sole, 19  
 - VAIANO -  
 Castiglione del Lago  
 PERUGIA - UMBRIA

Mob. +39 335 5455622  
 info@agricolabittarelli.it

**Peso netto 250 g / 500 g**

 Prodotto in Italia - Made in Italy

 Consegne e spedizioni in Italia e all'estero per negozi, ristoranti, gruppi d'acquisto e privati.

 Shipments in worldwide

www.agricolabittarelli.it   



# Fagiolina del Trasimeno®

Raccolta a mano - Prodotto italiano

## SCHEDA TECNICA

PESO NETTO Net weight  
**250 g / 500 g**

PEZZI PER CARTONE  
Pieces per Box **20 / 12**

INGREDIENTI Ingredients  
**Fagiolina del Trasimeno colorata**  
Colored small bean of Lake Trasimeno  
**policromatica / polychromatic**

ALLERGENI Allergens  
**può contenere tracce di glutine**  
it may contain traces of gluten

PROCESSO PRODUTTIVO  
**Raccolta a mano - pulitura**  
**abbattimento termico**  
**stoccaggio - ripulitura**  
**stoccaggio in azienda**

CONFEZIONATO  
**in atmosfera protettiva**  
**presso Loc. Mugnanesi**  
**Castiglione del Lago (PG)**  
Packaged in a protective atmosphere

**Prodotto certificato**  
Certified product



<b>Calorie</b> <i>Calories</i>	<b>KCAL 338</b>	<b>KJ 1414.9</b>
<b>Grassi</b> <i>Fat</i>		<b>1.4 g</b>
- di cui saturi <i>of which saturated</i>		<b>0 g</b>
<b>Carboidrati</b> <i>Carbohydrates</i>		<b>61 g</b>
- di cui zuccheri <i>of which sugars</i>		<b>5 g</b>
<b>Proteine</b> <i>Proteins</i>		<b>22.5 g</b>
<b>Fibre</b> <i>Fibres</i>		<b>5.4 g</b>
<b>Sale</b> <i>Salt</i>		<b>0 g</b>

Valori nutrizionali contenuti in 100 g di prodotto  
*Nutritional values contained in 100 g of product*

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE  
**Tenere il luogo fresco e asciutto**  
**al riparo dai raggi solari**  
Keep the place cool and dry  
away from sunlight

**Prodotto soggetto a calo di peso**  
Product subject to weight loss  
**Si consiglia pulizia a dito**  
We recommend finger cleaning

TEMPO DI COTTURA  
cooking time **45 min.**

