

LOC-0020 - Lenticchie della fortuna Locanda Italia

Descrizione

Indispensabili per il menù di Capodanno! Le lenticchie sono legumi dai piccoli semi tondeggianti e appiattiti, simili a monetine. Per questo, secondo la tradizione, portano fortuna, prosperità e ricchezza. Regalano grande energia a chi le gusta, in virtù del loro elevato contenuto proteico. Facili e velocissime nella preparazione, l'ammollo preventivo non è necessario, basta sciacquarle e metterle a cuocere in acqua fredda non salata per circa 20 min.

Descrizione breve

Indispensabili per il menù di Capodanno, le lenticchie sono facili e velocissime da cucinare: basta sciacquarle e metterle a cuocere in acqua fredda non salata per circa 20 min. In più, portano fortuna!

Partner - Produttore

Locanda Italia ha selezionato Melandri Gaudenzio, azienda nata nel 1947 nel cuore della Romagna, che ha come attività principale l'importazione, la selezione, il confezionamento e la commercializzazione di legumi, cereali, zuppe e semi oleosi ottenuti da agricoltura convenzionale e biologica. L'azienda è organizzata secondo una logica di processo che privilegia l'efficienza e il rispetto rigoroso di tutte le norme igienico-sanitarie, per garantire al consumatore finale un prodotto di elevato standard qualitativo e costante nel tempo. Melandri Gaudenzio propone una ricca selezione di legumi secchi e cereali di alta qualità, destinati a soddisfare le aspettative dei consumatori consapevoli, che privilegiano prodotti naturali e genuini, con tutto il gusto della tradizione mediterranea.

Condizioni di conservazione e modalità d'impiego

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e calore.

Facili e velocissime nella preparazione, l'ammollo preventivo non è necessario, basta sciacquarle e metterle a cuocere in acqua fredda non salata per circa 20 minuti (7 minuti in pentola a pressione). Una foglia di alloro, aggiunta durante la cottura, ne esalterà il gusto e le renderà più digeribili. Il sale va aggiunto solo a fine cottura per non fare indurire le bucce.

Composizione

Lenticchie piccole.

Può contenere: **grano, farro, orzo, avena, soia, sesamo, senape e lupini.**

Formato

400 g