

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G
ENERGIA 1235 kJ / 296 kcal
GRASSI 1,4 g
DI CUI SATURI 0,5 g
CARBOIDRATI 28 g
DI CUI ZUCCHERI 2 g
PROTEINE 24 g
SALE 0,1 g

SACCHETTO	ETICHETTA	SIGILLI
PP5	PAP22	42
PLASTICA	CARTA	METALLO
RACCOLTA DIFFERENZIATA		

LOTTO 27/10/2022
SCADENZA 28/02/2024
PRODOTTO DA AZ. AGRARIA BATTAGLINI
LUCA - STRADA 2 CASE 15 06132
MUGNANO (PG) CONFEZIONATO DA
MAINO GIORDANO - VIA MUGNANESI 2
06061 CASTIGLIONE DEL LAGO (PG)

WWW.CENTUMBRIE.COM - CM@CENTUMBRIE.COM

250g e

CARATTERISTICHE DELLA VARIETÀ
LEGUME MOLTO PICCOLO A FORMA OVALE, DAL SEME COLORATO, CHE VA DAL BIANCO AL MARONE, DAL NERO AL ROSA, BORDEAUX E GRIGIO. LA BUCCIA È SOTTILE, LA POLPA FINE E COMPATTA.

TERRITORIO
COLTIVATA SUI TERRENI LUNGO LE SPONDE DEL LAGO TRASIMENO, IN PROVINCIA DI PERUGIA.

SEME
LOCALE, CONSERVATO E RIPRODOTTO DAI COLTIVATORI DEL PRESIDIO. PERIODO DI SEMINA TRA APRILE E GIUGNO.

COLTIVAZIONE
SEMINATA IN PRIMAVERA, LA RACCOLTA MANUALE SI PROTRAE PER PIÙ SETTIMANE NEL PERIODO ESTIVO, SEGUENDO LA MATURAZIONE SCALARE DEI BACCELLI. SE NECESSARIO, SI RACCORRE ALLA FERTILIZZAZIONE CON CONCIME ORGANICO, TENENDO CONTO DELLA TIPOLOGIA DEL TERRENO E INTEGRANDO LE SOSTANZE NUTRITIVE PRELEVATE DALLA PIANTA NEL PERIODO PIÙ FRESCO E ASCIUTTO. NON È NECESSARIA DI AMMOLLO. SI CONSIGLIA UN CONTROLLO VISIVO DEL PRODOTTO PRIMA DEL CONSUMO.

CONSIGLI
IN ATMOSFERA PROTETTA. IN AMBIENTE FRESCO E ASCIUTTO. NON NECESSITA DI AMMOLLO. SI CONSERVA IN AMBIENTE FRESCO E ASCIUTTO. NON È NECESSARIA DI AMMOLLO. SI CONSIGLIA UN CONTROLLO VISIVO DEL PRODOTTO PRIMA DEL CONSUMO.

RACCOLTA E POST RACCOLTA
MATURA A SCALARE TRA LA FINE DI LUGLIO E L'INIZIO DI OTTOBRE. SI RACCOLGONO I BACCELLI MATURI A MANO OGNI 3 O 4 GIORNI. VIENE QUINDI MESSA A SECCARE AL SOLE PER ALCUNI GIORNI E TREBBIATA CON UNA PICCOLA TREBBIA A FERMO. VIENE PULITA A MANO CON DEI VAGLI E QUINDI INSACCHETTATA IN ATMOSFERA PROTETTA.

IRRIGAZIONE
NON PRATICATA

TRATTAMENTI
NON SI EFFETTUANO TRATTAMENTI

DISERBO
MANUALE SVILUPPO DI ERBE INFESTANTI.

GESTIONE DEL SUOLO
LAVORAZIONI SUPERFICIALI FREQUENTI E TECNICA DELLA FALSA SEMINA PER CONTENERE LO SVILUPPO DI ERBE INFESTANTI.

SUPERFICIE COLTIVATA
UN ETARO CIRCA



CENTUMBRIE

FAGIOLINA

DEL TRASIMENO

LEGUME SECCO



Slow Food®
Presidio



Slow Food® Presidio

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.fondazione Slow Food.it

RICETTA TRADIZIONALE

(PER 5 PERSONE)

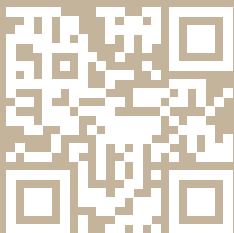
Lavare sotto acqua corrente la Fagiolina del Trasimeno, quindi metterla in una pentola con abbondante acqua fredda e lasciarla bollire per circa 20 minuti.

Scolare e rimettere a cuocere il legume in altra acqua bollente, leggermente salata, per altri 30 minuti.

Aggiustare di sale e servire condita con olio extravergine d'oliva.

Noi consigliamo di abbinarla al nostro olio Monocultivar Dolce Agogia, varietà tipica del Lago Trasimeno.

La Fagiolina è ottima per preparare delle sfiziose bruschette, in abbinamento a tartufo, funghi, pesce, per condire la pasta e come vellutata.



Scopri il mondo Centumbric