

Il cece è un legume tra i più antichi. Il cece rappresenta un'ottima fonte di aminoacidi ed è pertanto un alimento prezioso e molto nutriente. La varietà "Pascià" è una varietà diffusa in Sicilia che presenta dei semi di medie dimensioni e che rimangono integri dopo la cottura. Ha un gusto molto caratteristico: il sapore dei "ceci di una volta".

Ottimi come zuppa o come contorno, oltre che come condimento per la pasta, hanno bisogno di essere "messi a bagno" per circa 8 ore, prima della cottura.

Prodotto e confezionato da:
Azienda agricola "Agrirape"

di Manna Angelo

C. so Umberto 556 - 94013 Leonforte (EN)

tel. 0935.904862

www.agrirape.it - info@agrirape.it

500g e

Consumare preferibilmente entro agosto 2017

Lotto: 13/15