

Un tempo considerata la carne dei poveri, la fava larga di Leonforte è una fonte preziosa di sali minerali e proteine. Le sue caratteristiche e le tecniche di produzione le conferiscono un gusto straordinario. Ancora oggi la coltivazione è interamente manuale. Per un corretto utilizzo: mettere a bagno le fave per 6-7 ore al fine di farle “rinvenire”. In seguito si procede con la cottura. Su www.agrirape.it è possibile consultare diverse ricette.

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

250g e

Da consumare preferibilmente entro:

agosto 2017

Lotto: 12/15