

Vellutata di Piselli e Timo



Realizzata con **OLIO D'OLIVA**.
Prodotto sterilizzato,
privo di conservanti e di allergeni.
Adatto per l'alimentazione dei più piccoli.

Ampiamente coltivati nella Murgia barese, i **Piselli** sono apprezzati per la loro versatilità in cucina e per il basso contenuto di grassi che li rende adatti a regimi alimentari ipocalorici. Legumi antichi, i Piselli, soprattutto quelli secchi, sono tipici della dieta mediterranea di ispirazione semplice e contadina. La **Vellutata di Piselli e Timo Agricola del Sole** contiene solo il nostro prezioso **olio d'oliva** ed è valorizzata dalla presenza del Timo, spezia molto apprezzata in cucina per il suo sapore aromatico. Il timo, infatti, non perde il proprio aroma caratteristico con l'essiccazione, anzi, una volta essiccato il suo profumo risulta ancora più intenso.

E così, semplici dettagli bastano a trasformare pochi ingredienti naturali in un piatto raffinato: legumi, qualità, olio d'oliva, salute, erbe aromatiche e cultura.

Consigli di consumo

La **Vellutata di Piselli e Timo** è ideale per conferire cremosità al classico primo piatto a base di pasta fatta in casa e piselli secchi. Spalmata su fette di pane casereccio abbrustolite o servita in coppette in cui intingere i Tratturelli Agricola del Sole dà vita a sfiziosi antipasti.

Ottima da gustare come piatto unico aggiungendo tocchetti di pane raffermo e condendo con olio extra vergine di oliva a crudo. Riscaldare prima di consumare.

Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 5 giorni.

Informazioni nutrizionali valori medi per 100 g di prodotto (Nutritional values for 100 g of product)	
Energia (Energy)	183,94kJ 763,7kcal
Grassi (Fat)	12,75 g
di cui acidi grassi saturi (Saturated fatty acids)	2,11 g
Carboidrati (Carbohydrate)	11,3 g
di cui zuccheri (Sugars)	11,3 g
Proteine (Protein)	4 g
Sale (Salt)	0,2 g

Ingredienti:

piselli reidratati, olio di oliva,
cipolla, timo, sale.

Non contiene allergeni.

FORMATO	PZ. PER TERMOPACK	TERMOPACK PER PEDANA	COD. EAN
180 g	6	180	8054188464583