

## Fagiolo **NERO** - fagiolo rampicante

*Denominazione commerciale di vendita:* **FAGIOLO NERO - Fagiolo rampicante**

*Denominazione scientifica:* **VIGNA MUNGO NERO**

*Varietà:* **Nero rampicante**

**Zona di Produzione:** questi fagioli sono prodotti dalla nostra azienda agricola in località Borgo Biandone di Busca (Cuneo), nella zona pedemontana della valle Maira, l'appezzamento si trova alle seguenti coordinate GPS:



**Metodo di coltivazione:** questi fagioli sono coltivati in pieno campo con il metodo di fertirrigazione controllata, abbiamo utilizzato un piano di fertirrigazione elaborato in collaborazione tecnico scientifica con l'Università degli Studi di Torino (Agrinova di Grugliasco) e della Coldiretti Cuneo.

Per la coltivazione di questi fagioli rampicanti vengono utilizzati dei tutori (canne di bambù alte 3 metri), che vengono infisse nel terreno e legate a capanna, in modo da creare un solido supporto su cui i fagioli possono crescere e svilupparsi.

### **CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE:**

Fagiolo rampicante con granella allungata, di notevole grammatura, con il caratteristico colore nero lucente intenso.

Grammatura semi espressa in n° semi per 100 gr di prodotto: **180**

Umidità: inferiore al **15%**

### **VALORI NUTRIZIONALI:**

Valori nutrizionali: proteine espressa % s.s: **20**

Fibra alimentare g/100 g: **25**

### **CONSERVAZIONE:**

**Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore**

Termine minimo di conservazione **12 mesi**

### **CONFEZIONE ED IMBALLAGGIO: ASTUCCIO DA 300 GRAMMI**

Confezione a cuscinetto in plastica trasparente saldata da 2 lati inserita in astuccio di carta gr 350/mq, fornitura in scatole di cartone da 12 astucci.