

ZUPPA RUSTICA Misto di legumi per zuppa
RUSTIC SOUP Mixed vegetables for soup

Ingredienti: piselli, fagioli tondini, fave decorticate, azuki verdi, fagioli cannellini, fagioli dell'occhio in proporzione variabile. Può contenere tracce di **GLUTINE** e **SOIA**
Ingredients: peas, tondini beans, broken beans, green azuki, Cannellini beans, beans eye in a varying proportion. It may contain traces of **GLUTEN** and **SOY**.

Prodotto soggetto a calo di peso naturale. Product subject to a natural weight loss.

Conservare in luogo fresco asciutto lontano da fonti di calore. Store in a cool and dry place away from heat sources.
**APICOLTURA BREZZO s.r.l. FRAZ TRE RIVI, 87
21040 MONTEU ROERO (CN) www.brezzo.it**

prodotto nel laboratorio di Fraz Roata Chiusani Centallo (CN)

RICETTA INGREDIENTI PER 4 PERSONE

450g di zuppa di rustica, 2 carote, 2 cipolle bianche, 2 patate, 2 l di brodo vegetale, 4 cucchiaini di olio EVO 3 spicchi di sale e pepe. Mettere i legumi in ammollo per 10/12 ore. Rosolare l'aglio in una tate. Aggiungere un mestolo di brodo e mescolare e cuocere 5 minuti. Aggiungere la zuppa ben scolata, unire il restante brodo e cetera per un'ora a fuoco medio basso. Regolare di sale e pepe. Servire con un filo d'olio.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia/Energy 1282,35kJ 305,95Kcal, Grassi/Fat 1,73g di cui Acidi grassi saturi/of which Saturated 0,372g, Carboidrati/Carbohydrates 48,64g di cui Zuccheri/of which Sugar 3,075g Fibre/Fibre 13,375g, Proteine/Protein 22,285g, Sal/Salt 0,041g

Best before:

Da consumarsi preferibilmente entro il:



500g