

FAGIOLI BORLOTTI

Altopiano di Asiago Sette Comuni
Prodotto biologico di montagna



Terra, aria e acqua di montagna.
Nessun trattamento fitosanitario.
Selezione a mano.

Vendita prodotto fresco in baccello.



 **BIOFATTORIA BISELE**

  @Biofattoria Bisele

**UN CLASSICO DELLA TRADIZIONE,
DAL SAPORE DI MONTAGNA.**



I fagioli Borlotti sono coltivati a Canove di Roana. Il profumo è delicato e fresco, con sentori di erba appena

tagliata e legume.

Il sapore è delicato, con una nota di dolce e di nocciola che portano alla mente i dolci pendii della nostra terra Cimbra.

La consistenza dopo la cottura è cremosa ed altamente versatile in cucina: all'uccelletto, con la pasta, nelle zuppe o in insalata..

