



Cordero cannellinibønner 250 g

Italienske tørkede cannellinibønner til supper og gryter.

Navnet Cordero som selskapet heter i dag, stammer fra det Italienske familieeide selskapet Molinodi Borgo San Dalmazzo som ble stiftet i 1958. De har sine lokaler helt nord i Italia. De startet opp med å kverne mel til det lokale bakeriet. I dag produserer de flere varianter av mel, pasta, polenta, bønnemikser, kornmikser, kjeks og forskjellig bakverk. Selskapet drives i dag av tredje generasjon.

Produktnummer	130061
EPD-nummer	6241749
Antall i kartong	12



Cannellinibønner er rik på vitaminer, mineraler, proteiner og har kallenavnet "hvite kidneybønner". Bønnene må bløtlegges før bruk. Cannellini har mange bruksområder. Kan brukes som en ingrediens i supper og gryter. Italienerne bruker bønnene i sin tradisjonsrike rett minestrone-suppe. Passer godt som tilbehør til taco, i en salat eller bland de med olje og krydder som en siderett. Kan brukes til å lage en dipp eller som en grønnsak til kjøtt og fiskeretter.

Bløtlegges i vann 12 timer før bruk. Koketid: 60 minutter.

Cannellini bønner er kjøttfull, har myk konsistens og en lett smak av nøtter.