



## Cordero bønnesuppe 250 g

### Italiensk bønnesuppe.

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    | 130062  |
| EPD-nummer       | 6242044 |
| Antall i kartong | 12      |



Italia er kjent for sine forskjellige supper som har vært en del av middelhavskostholdet siden middelalderen. Denne pakken inneholder tørkede borlottibønner, cannellini-bønner, kikerter og splitterter. Blandingen krever 12 timer bløtelegging før tilberedning. Deretter tilsettes 1 l vann/kraft og koketiden er ca 45 min. Bruker du en trykkoker, halverer man koketiden. Tilsett grønnsaker og kjøtt etter eget ønske under koketiden. 2 serveringer i pakken.

Bløtlegges i vann 12 timer før bruk. Koketid: 45 minutter.

Bønnesuppen er fylldig, smakfull og inneholder mye proteiner og fiber.