



Cordero borlottibønner 250 g

Tørkede italienske borlottibønner.

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.

Borlottibønner er middels store bønner. Bønnene må bløtlegges før bruk. Italienerne bruker bønnene i blant annet retten "pasta e fagioli", som betyr pasta og bønner. De kan brukes til supper, gryter, i salat eller som tilbehør til fisk eller en kjøttretter.

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

Borlottibønner har en kremet konsistens og en mild smak av nøtter.

Produktnummer	130063
EPD-nummer	6242051
Antall i kartong	12

