



Link a [Sangiovannello](#)



Lenticchie Mignon - 500 g

Le lenticchie Mignon vengono coltivate presso l'azienda agricola Gianpaolo Pullarà. Dopo la raccolta vengono selezionate eliminando impurità e paglia e vengono stoccate in magazzino. Successivamente acquistate dall'azienda agricola La placa Carla e confezionate in sacchetti di plastica da 500 g ed etichettate con etichetta a marchio Sangiovannello. Tutto il processo di produzione è certificato da agricoltura biologica.

Prodotto Bio.

Confezionamento: sacchetto da 500g.

Ingredienti: lenticchie Mignon.

Provenienza materie prime: prodotte dall'azienda agricola Gianpaolo Pullarà a San Giuseppe Jato (PA).

Modalità di utilizzo: le lenticchie vanno messe in ammollo per 12 ore prima della cottura. Sono ottime per la preparazione di zuppe e minestre o nutrienti insalate.

Ricette: Insalata di lenticchie
Ingredienti: 600 gr. di lenticchie, pomodorino di pachino, cumino, uvetta passa, mandorle tritate, un ciuffetto di finocchietto selvatico, olio Extravergine di Oliva q.b., aceto q.b.
Procedimento: Mettere a mollo i legumi e cuocerli per circa 30 minuti. Scolarli e farli raffreddare. Tagliare i pomodorini a piccoli pezzi, tritare in modo grossolano le mandorle, ammorbidire in acqua calda l'uvetta passa per 30 minuti, scolarla e tagliarla a piccoli pezzi. Amalgamare bene tutti gli ingredienti con l'aggiunta dell'Olio extravergine di oliva e di un pò di aceto. In ultimo aggiungere un pizzico di cumino e le foglie crude del finocchietto selvatico. Farla riposare in frigorifero per almeno un'ora prima di servire.

Additivi: il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura.

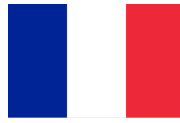
Allergeni: **il prodotto può contenere tracce di GLUTINE.**

Requisiti Nutrizionali: vedi Tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto.



Lien vers le producteur [Sangiovanello](#)



Lentilles Mignon - 500 g

Les lentilles Mignon sont cultivées dans la ferme Gianpaolo Pullarà. Après la récolte, elles sont sélectionnées en éliminant les impuretés et la paille et sont conservées dans l'entrepôt. Elles sont ensuite achetées par la suite par la ferme La Placa Carla et conditionnées dans des sachets en plastique et étiquetées de la marque Sangiovanello. L'ensemble du processus de production est certifié agriculture biologique.

Produit bio.

Conditionnement : sachet de 500 g.

Ingrédients : lentilles Mignon.

Valeurs des matières premières : produites par la ferme Gianpaolo Pullarà San Giuseppe Jato (PA).

Mode de consommation : Les lentilles doivent être mises à tremper pendant 12 heures avant la cuisson. Elles sont idéales pour la préparation de soupes, minestrone ou salades riches.

Recette : Salade de lentilles - 600 g de lentilles, tomates cerises, cumin, raisins secs, amandes hachées, quelques branches de fenouil sauvage, huile d'olive extra vierge et vinaigre selon votre goût. Tremper les légumineuses et les faire cuire pendant environ 30 minutes. Égoutter et laisser refroidir. Couper les tomates cerises en petits morceaux, hacher grossièrement les amandes, ramollir à l'eau chaude les raisins secs pendant 30 minutes, égoutter et couper en petits morceaux. Bien mélanger tous les ingrédients avec de l'huile d'olive extra vierge et un peu de vinaigre. Enfin, ajouter une pincée de cumin et les feuilles crues de fenouil sauvage. Laisser reposer au réfrigérateur au moins une heure avant de servir.

Additifs : le produit est exempt d'additifs de toute nature.

Allergènes : **le produit peut contenir des traces de GLUTEN.**

Exigences nutritionnelles : voir le tableau sur l'étiquette.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec.



Link zum Hof [Sangiovanello](#)



Mignonlinsen - 500 g

Die Mignonlinsen werden vom Hof Gianpaolo Pullarà angebaut.

Nach der Ernte werden die Mignonlinsen sortiert, von Verunreinigungen und Stroh befreit und gelagert. Anschließend werden sie vom Hof La placa Carla erworben und in 500g Plastikbeuteln verpackt und mit der Etikette San Giovannello versehen. Der gesamte Herstellungsprozess ist biologisch zertifiziert.

Biologisches Produkt.

Verpackung: Beutel 500 g.

Zutaten: Mignonlinsen.

Herkunft der Rohstoffe: von Hof Gianpaolo Pullarà San Giuseppe Jato (PA) angebaut.

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: **Kann Spuren von GLUTEN enthalten.**

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: Die Mignonlinsen sollten vor dem Kochen 12 Stunden eingeweicht werden. Eignen sich hervorragend für die Zubereitung von Eintöpfen, Suppen, oder reichhaltigen Salaten.

Rezepte: Linsen-Salat.

Zutaten: 600 g Linsen, Kirschtomaten, Kreuzkümmel, Sultaninen, gehackte Mandeln, ein kleines Bündel wilder Fenchel, Extra Vergine Olivenöl und Essig nach Geschmack.

Zubereitung: Die Mignonlinsen einweichen und etwa 30 Minuten lang kochen, dann abgießen und abkühlen lassen. Die Kirschtomaten in kleine Stücke schneiden, die Mandeln grob hacken, die Sultaninen 30 Minuten lang in heißem Wasser einweichen, abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten mit Extra Vergine Olivenöl und etwas Essig gut verfeinern. Zum Schluss eine Prise Kreuzkümmel und die rohen Blätter des wilden Fenchels hinzugeben. Vor dem Servieren mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Aufbewahrung: Kühl und trocken aufbewahren.