



CO.PRO.SEM.EL srl

Via Vittorio Veneto, 87

35019 TOMBOLO (PD)

Tel. 049 5969444

email: coprosemel@coprosemel.it

**Le Ricette della  
CAMPAGNA**

SCHEDA TECNICA LEGUMI SECCHI AD USO ALIMENTARE

## FAGIOLI BORLOTTI

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Denominazione	Fagioli Borlotti
Denominazione tassonomica specie	Phasoleus Vulgaris
Descrizione prodotto	Seme di leguminosa, forma ovale
Colore	Violaceo
Odore	Come da legume essiccato, assenza odore di muffe
Calibro	max 180-200 grani/100 gr
Grani danneggiati	max 1,2%
Grani di altra natura	max 0,6%
Fagioli diversi	max 1,1%
Semi estranei	max 0,2%
Materiali estranei	Assenti
Difetti totali	max 3,1%
Tempo di cottura normale	Minimo 70 minuti
Tempo di cottura a pressione	Minimo 35 minuti

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 gr

PROTEINE	LIPIDI	CARBOIDRATI	FIBRE	ENERGIA
19,4 gr	2,2 gr	47,3 gr	16,0 gr	287 kcal

### CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

La conservazione deve avvenire in luogo fresco (max 24° C) ed asciutto (max 60% di u.r.), al riparo dalla luce diretta del sole.

### DURABILITA' (SHELF-LIFE)

18 mesi dalla data di confezionamento