



CENTUMBRIE

# FAGIOLINA

## DEL LAGO TRASIMENO

LEGUME SECCO



Presidio Slow Food®

I PRESIDI SONO PROGETTI DI SLOW FOOD CHE TUTELANO  
PICCOLE PRODUZIONI DI QUALITÀ DA SALVAGUARDARE,  
REALIZZATE SECONDO PRATICHE TRADIZIONALI.

### CARATTERISTICHE DELLA VARIETÀ

LEGUME MOLTO PICCOLO A FORMA OVALE, DAL SEME COLORATO, CHE VA DAL BIANCO AL MARRONE, DAL NERO AL ROSA, BORDEAUX E GRIGIO. LA BUCCIA È SOTTILE, LA POLPA FINE E COMPATTA.

### TERRITORIO

COLTIVATA SUI TERRENI LUNGO LE SPONDE DEL LAGO TRASIMENO, IN PROVINCIA DI PERUGIA.

### SEME

LOCALE, CONSERVATO E RIPRODOTTO DAI COLTIVATORI DEL PRESIDIO. PERIODO DI SEMINA TRA APRILE E GIUGNO.

### COLTIVAZIONE

SEMINATA IN PRIMAVERA, LA RACCOLTA MANUALE SI PROTRA E PER PIÙ SETTIMANE NEL PERIODO ESTIVO, SEGUENDO LA MATURAZIONE SCALARE DEI BACCELLI. SE NECESSARIO, SI RICORRE ALLA FERTILIZZAZIONE CON CONCIME ORGANICO, TENENDO CONTO DELLA TIPOLOGIA DEL TERRENO E INTEGRANDO LE SOSTANZE NUTRITIVE PRELEVATE DALLA PIANTA NEL PERIODO PIÙ IDONEO, IN MODO DA MANTENERE O INTEGRARE LA FERTILITÀ DEL SUOLO, EVITANDO INUTILI CONCENTRAZIONI NEL TERRENO E IL RILASCIO DI SOSTANZE INQUINANTI NELLE FALDE ACQUIFERE.

### SUPERFICIE COLTIVATA

UN ETTARO CIRCA

### GESTIONE DEL SUOLO

LAVORAZIONI SUPERFICIALI FREQUENTI E TECNICA DELLA FALSA SEMINA PER CONTENERE LO SVILUPPO DI ERBE INFESTANTI.

### DISERBO

MANUALE

### TRATTAMENTI

NON SI EFFETTUANO TRATTAMENTI

### IRRIGAZIONE

NON PRATICATA

### RACCOLTA E POST RACCOLTA

MATURA A SCALARE TRA LA FINE DI LUGLIO E L'INIZIO DI OTTOBRE. SI RACCOLGONO I BACCELLI MATURI A MANO OGNI 3 O 4 GIORNI. VIENE QUINDI MESSA A SECCARE AL SOLE PER ALCUNI GIORNI E TREBBIATA CON UNA PICCOLA TREBBIA A FERMO. VIENE PULITA A MANO CON DEI VAGLI E QUINDI INSACCHETTATA IN ATMOSFERA PROTETTA.

### CONSIGLI

CONSERVARE IN AMBIENTE FRESCO E ASCIUTTO. NON NECESSITA DI AMMOLLO. SI CONSIGLIA UN CONTROLLO VISIVO DEL PRODOTTO PRIMA DEL CONSUMO.

250g e

[WWW.CENTUMBRIE.COM](http://WWW.CENTUMBRIE.COM) - [CM@CENTUMBRIE.COM](mailto:CM@CENTUMBRIE.COM)

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G

ENERGIA	1235 kJ / 296 kcal
GRASSI	1,4 g
DI CUI SATURI	0,5 g
CARBOIDRATI	28 g
DI CUI ZUCCHERI	2 g
PROTEINE	24 g
SALE	0,1 g



ETICHETTA  
RACCOLTA  
CARTA



SACCHETTO  
RACCOLTA  
PLASTICA



# Monocultivar DOLCE AGOGIA

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
ITALIANO**

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO**  
OLIO D'OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE OTTENUTO  
DIRETTAMENTE DALLE OLIVE E UNICAMENTE  
MEDIANTE PROCEDIMENTI MECCANICI

**VALORI NUTRIZIONALI**

MEDI PER 100 ML DI PRODOTTO

**VAL. ENERGETICO** 824 kcal / 3449 kj

**GRASSI** 92 g

**DI CUI SATURI** 14 g

**CARBOIDRATI** 0 g

**DI CUI ZUCCHERI** 0 g

**PROTEINE** 0 g

**SALE** 0 g

PRODOTTO CONFEZIONATO DA CM S.R.L.  
VIA OSTERIA SAN MARTINO 31/C AGELLO  
MAGIONE (PG) - FRANTOIO@CM-SRL.ORG

CONSERVARE AL RIPARO DALLA LUCE E DAL CALORE



250ml e