

SCIARR®

Cece "Sultano"

Il **Cece "Sultano"** SCIARR è una cultivar del "cicer arietinum", pianta erbacea annuale della famiglia delle leguminose originaria del Medio Oriente e coltivata da tempo immemore in tutto il bacino del Mediterraneo. Presenta piccoli semi lisci di forma sferica e di colore giallo paglierino dalle notevoli qualità organolettiche.

Sono molto ricchi di amido e contengono anche buone quantità di fibre e vitamine A e C, oltre alle saponine, sostanze che aiutano l'organismo ad eliminare il colesterolo dall'intestino.

Il cece SCIARR è coltivato in un territorio collinare del comune di Città Sant'Angelo (PE) a cui la terra e il clima conferiscono particolare dolcezza e morbida consistenza.

Le ricette che utilizzano il cece sono semplici ma richiedono una cura nella cottura tale da renderli particolarmente e sensualmente teneri.

L'aggiunta poi dei profumi mediterranei quali il rosmarino, l'aglio e l'alloro impartiscono all'insieme un aroma ed un gusto garbato ed inconfondibile.

In cucina sono protagonisti nella preparazione di minestre e zuppe tipiche, purèe e creme, lessati possono essere assaporati da soli conditi con l'olio di oliva SCIARR. Si accompagnano anche molto bene ai piatti di pesce.

SCIARR®

Ceci "Sultano"
d'Abruzzo

*Il cece "Sultano" è coltivato nelle colline
del comune di Città Sant'Angelo,
in contrada Gagliarano,
a cui la terra e il clima conferiscono
particolare dolcezza e morbida consistenza.*



Azienda Agricola
D'Alesio