

## LENTEJA DE LA ARMUÑA LINSER 1 KG



### Linser från La Armuña

#### Ursprungsmärkt: IGP Lenteja de la Armuña

Lenteja de la Armuña är en högkvalitativ lins med skyddad ursprungsbeteckning från La Armuña-regionen. Dessa linser är kända för sin fasta konsistens och milda, jordiga smak som passar perfekt i soppor, sallader och grytor. De håller formen väl vid tillagning och är ett näringsrikt alternativ fullt av protein, fiber och viktiga mineraler.

**Tillagning:** Blötlägg i 10-12 timmar, koka sen i ca 2 timmar (kastrull) eller 40-50 minuter (tryckkokning) för mjukt vatten och ca 2-2,5 timmar (kastrull) eller 55-65 minuter (tryckkokning) för hårt vatten.

### Om producenten

Álvarez Legumbres är ett familjeföretag med över 100 år på nacken, beläget i den lilla byn Gomecello nära universitetsstaden Salamanca. Byn ligger på 840 meters höjd och har cirka 500 invånare. Företaget grundades 1906 av Vicente Álvarez och drivs idag av hans barnbarnsbarn Ana, som är fjärde generationen i familjen. Álvarez Legumbres specialiserar sig på högkvalitativa baljväxter som bönor, linser och kikärter, kända för sin goda smak och kokkvalitet. Med stark förankring i den bördiga La Armuña-regionen arbetar de med traditionella odlingsmetoder, levererar till både detaljhandel och restauranger och prioriterar snabb leverans för bästa färskhet. Företaget värnar dessutom om socialt ansvar och hållbarhet i sin verksamhet.

**Nettovikt:** 1 kg

**Ursprung:** Spanien

**Förvaring:** Torrt, svalt, mörkt.

**Ingredienser:** Linser från Armuña (*Lens culinaris medicus*).

**Näringsvärde per 100 g:** Energi: 1407 kJ/332 Kcal Fett: 2,1 g varav mättat fett: 0,4 g Kolhydrater: 56,4 g varav sockerarter: 1,8 g Protein: 22 g Salt: 0,07 g

### ADDITIONAL INFORMATION

**Weight**

1.01 kg