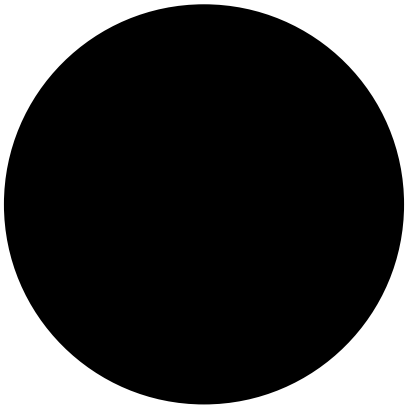
LAUDANI
Norcineria
CENTRALE
NORCIA
UMBRIA
ITALY
SALAME NORCINO
€22,00 AL KG
Palle del nonno
€ 22,00
Prosciutto Tascabile
€ 24,00
PASSINI



PRODOTTI AGRICOLI

Legumi e cereali da agricoltura convenzionale e biologica

All'interno del sito troverete la lenticchia di Castelluccio IGP, il Farro DOP di Monteleone di Spoleto, la roveja di Castelluccio di Norcia nonché tanti tipi di fagioli e alcune tipologie di prodotti perfetti per le vostre zuppe o per piatti vegetariani come l'orzo, la cicerchia e ceci.

All'interno del sito troverete anche alcune ottime ricette per la migliore preparazione e per essere il più vicini possibili alla creazione di piatti storici dell'Umbria e del centro Italia.

LENTICCHIE NERE DI NORCIA

Origine: Norcia, Umbria – ItaliaFormato: 500 g

Le Lenticchie Nere sono una delle eccellenze più gustose della tradizione agricola umbra. Piccole, scure e lucide come perle, queste lenticchie nascono nei terreni fertili dell’altopiano di Norcia, a oltre 600 metri...

Leggi tutto
Prezzo: 6,00€

LENTICCHIA NERA

Piccola, compatta e ricca di sapore, la lenticchia nera è un tesoro della tradizione contadina. Dalla buccia sottile e dalla consistenza tenera, mantiene la forma in cottura ed è perfetta per zuppe, insalate o contorni nutrienti. Naturalmente ricca di proteine e fibre,...

Leggi tutto
Prezzo: 6,00€

CECI NERI DI NORCIA

Origine: Norcia, Umbria – ItaliaProduttore: Norcineria LaudaniFormato: 500 g

I Ceci Neri di Norcia sono un vero gioiello della tradizione contadina umbra. Coltivati tra le colline fertili di Norcia, questi legumi si distinguono per la buccia scura, spessa e rugosa, e...

Leggi tutto
Prezzo: 5,00€

FARINA DI CECI

La farina di ceci si ottiene dalla macinazione dei ceci, un legume ad alto contenuto di proteine, fibre alimentari, vitamine e sali minerali. È particolarmente ricco di proteine, il che lo rende un'ottima opzione per vegetariani e vegani. È anche un'ottima fonte di vitamine...

Leggi tutto
Prezzo: 6,00€

FARINA DI LENTICCHIE

Attenzione buongustai e cercatori di salute! Cerchi un nuovo ingrediente versatile, nutriente e che dia un tocco unico ai tuoi piatti? Allora sei nel posto giusto. Lascia che ti presenti la farina di lenticchie, un gioiello culinario che offre un sacco di benefici...

Leggi tutto
Prezzo: 6,00€

FARINA DI FARRO

La storia dell'alimentazione umana è affascinante e variegata, e tra le sue pagine troviamo cibi come la farina di farro, un prodotto antichissimo presente sulle tavole delle nostre civiltà da millenni. Grano antico apprezzato nella dieta mediterranea, il farro sta...

Leggi tutto
Prezzo: 6,00€

-11%

FARINA DI ROVEJA

Non sono in molti a conoscere la farina di Roveja. In effetti questo ingrediente è sconosciuto ai più ma può essere utilizzato per creare delle ricette buone da gustare.

Visto che tale elemento è poco conosciuto, ecco quali sono tutte le sue caratteristiche e...

Leggi tutto
Prezzo: ~~9,00€~~ 8,00€

LENTICCHIA IGP DI CASTELLUCCIO

A differenza degli altri legumi, la lenticchia di Castelluccio non va tenuta a bagno. Si consiglia la pulitura a dito.

Scopri quale è la ricetta tradizionale della zuppa con la lenticchia: la Lenta di Castelluccio

Vuoi provare una ricetta differente per usare le...

Leggi tutto
Prezzo: 3,50€ - 6,00€

FAGIOLI BARBA DEL FRATE

Fagioli barba del frate

Leggi tutto
Prezzo: 6,00€

FAGIOLI MONACHELLE

Fagioli monachelle

Leggi tutto
Prezzo: 6,00€

FARRO SPEZZATO

Il farro spezzato è una semplice lavorazione del farro. E' un cereale che fa parte degli alimenti tradizionali della nostra Valnerina, dove è coltivato da sempre. Lo stesso è riconosciuto anche come Prodotto Agroalimentare Tradizionale delle Marche, sempre nel centro...

Leggi tutto
Prezzo: 5,00€

FARRO PERLATO

Se cerchi un prodotto capace di portare nella tua cucina il sapore della Valnerina prova il Farro Semiperlato, un prodotto non raffinato in maniera completa. Il farro perlato è il farro integrale al quale viene rimossa la parte esterna, composta da crusca e germe. In questo...

Leggi tutto
Prezzo: 5,00€

-14%

ROVEJA

Roveja di Norcia
La roveja di Norcia è un pisello selvatico che ha origini antiche ma è letteralmente scomparso dalle produzioni agricole. Trova i suoi terreni ideali di produzione sopra i 500 metri di altitudine, è un prodotto resistente e si presenta grande quanto i...

Leggi tutto
Prezzo: ~~7,00€~~ 6,00€

FAGIOLI NERI

Fagioli neri 500 g
Mettere a bagno 12 ore, in seguito far lessare i fagioli. A cottura ultimata scolare e condire con olio extra vergine di oliva, cipolla, sale e pepe.
Contattaci
Scopri tanti altri prodotti oltre i legumi, spesso pubblichiamo le migliori foto nel nostro...

Leggi tutto
Prezzo: 5,00€

FAGIOLI CIAVATTONI

Fagioli ciavattoni 500 g
Ideale per il famoso piatto "fagioli con le cotiche".
Ingredienti per 4 persone.
Lessare i fagioli e le cotiche a parte, insaporire con olio, sale e peperoncino.
Contattaci
Scopri tanti altri prodotti oltre i legumi, spesso pubblichiamo le...

Leggi tutto
Prezzo: 6,00€

FAGIOLI CANNELLINI

La Norcineria Laudani è lieta di portare nelle vostre tavole anche i fagioli cannellini, un prodotto assolutamente immancabile nelle dispense di chi ama i piatti gustosi.
Fagioli cannellini 500 g
E' un prodotto molto generico, ma, si sà, la Valnerina è una terra ricca di...

Leggi tutto
Prezzo: 5,00€

FAGIOLI DIAVOLI

Fagioli Diavoli 500 g

Mettere a bagno per 12 ore.Ricetta per 4 persone.500 g di fagioli, 500 g di cotiche fresche tagliate a striscioline, 250 g di pomodori pelati, sedano, cipolla, carota, olio, peperoncino e sale.Lessare i fagioli, lessare le cotiche e successivamente,...

Leggi tutto
Prezzo: 6,00€

ORZO PERLATO

Orzo perlato 500 g
L'orzo perlato è un cereale che, come anche il grano e il farro si produce in abbondanza anche nei campi di montagna. E' poco indicato per le aree esposte al vento ma è perfetto per essere coltivato nelle nostre valli. Oltre all'uso come foraggio per gli...

Leggi tutto
Prezzo: 5,00€

LENTICCHIA ROSSA DECORTICATA

norcia lenticchia rossa decorticata

Leggi tutto
Prezzo: 6,00€

FAGIOLI ROSSI

Fagioli rossi 500 g
Mettere a bagno per 12 ore.
500 gr di fagioli sono ideali per 4 persone.
Lessare i fagioli dopo averli messi in ammollo il giorno prima. Condire con olio extra vergine di oliva, sedano, carota, cipolla e aggiungere solo alla fine sale e pepe con un...

Leggi tutto
Prezzo: 5,00€

ZUPPA DELLA NONNA CON FARRO E LEGUMI

zuppa delizia
AVVISO: i prodotti esposti potrebbero venire spediti in confezione/busta differente in base alle disponibilità presso il nostro punto vendita. Si assicura sempre e comunque la stessa qualità del prodotto, la stessa origine e lo stesso contenuto in termini di...

Leggi tutto
Prezzo: 5,00€

LENTICCHIA DI NORCIA

Le **Lenticchie di Norcia** sono il legume pregiato dalla buccia sottile che non richiede ammollo e mantiene un sapore unico, direttamente dagli altopiani umbri.

coltivata - prodotta a Norcia - Confezione da 500 g

Scopri la Lenticchia IGP di Castelluccio

Leggi tutto
Prezzo: 6,00€

CECI

Ceci 500 g
Ideali per fare pasta e ceci. Mettere a bagno una notte.
Porzione per 4 persone: 300 gr di ceci, olio extra vergine di oliva, 1 spicchio di aglio, rosmarino, 4 cucchiai di passata di pomodoro, sale e pepe. Pasta consigliata maccheroni.
AVVISO: i prodotti...

Leggi tutto
Prezzo: 5,00€

FAGIOLI OCCHIO NERO

Fagioli occhio nero 500 g
Mettere a bagno i fagioli per almeno 12 ore.
Porzione per 4 persone.
500 gr di fagioli, olio extra vergine di oliva, sedano, cipolla, carota, sale e pepe. Finita la cottura aggiungere, a freddo, olio e sale.
Contattaci
Scopri tanti altri...

Leggi tutto
Prezzo: 5,00€

CICERCHIA

Cicerchia 500 g

Uno dei legumi più antichi, con un sapore gradevole, simile ai ceci ma più delicato.
Ingredienti per 4 persone: 500 gr di cicerchia, olio extra vergine di oliva, aglio, pomodori e aggiunta di rosmarino e prezzemolo per arricchire il piatto. Mettere a...

Leggi tutto
Prezzo: 5,00€

FAGIOLI BORLOTTI

Fagioli borlotti 500 g
I fagioli borlotti possono essere abbinati con molti piatti, quali insalata, pasta, polenta, salsiccia, zuppa con le patate, zuppa di farro. La più semplice da preparare è la pasta e fagioli classica.
Ingredienti per 4 persone: 300 gr di...

Leggi tutto
Prezzo: 5,00€

ZUPPA DEL CONTADINO (LEGUMI MISTI) DA NORCIA

La zuppa del contadino è un prodotto delizioso da abbinare ad una preparazione salutare e dietetica. Il contenuto di questa zuppa è composto da ingredienti di prima qualità, confezionati a cura dell'azienda agricola Valle del Sole di Norcia e contiene esclusivamente dei...

Leggi tutto
Prezzo: 5,00€

POLENTA

La polenta Bramata e Liscia sono di produzione locale della Valnerina e provengono dalla coltivazione del mais locale. La polenta istantanea è disponibile in versione classica, ai porcini e al tartufo e permette una realizzazione della stessa in pochi minuti.

Leggi tutto
Prezzo: 5,00€

INDICE

C
Ceci 25
Ceci Neri di Norcia 5
Cicerchia 27

F
Fagioli barba del frate 11
Fagioli borlotti 28
Fagioli cannellini 18
Fagioli ciavattoni 17
Fagioli Diavoli 19
Fagioli monachelle 12
Fagioli neri 16
Fagioli occhio nero 26
Fagioli rossi 22
Farina di Ceci 6
Farina di Farro 8
Farina di Lenticchie 7
Farina di Roveja 9
Farro Perlato 14
Farro Spezzato 13

L
Lenticchia di Norcia 24
Lenticchia IGP di Castelluccio 10
Lenticchia nera 4
Lenticchia rossa decorticata 21
Lenticchie Nere di Norcia 3

O
Orzo perlato 20

P
Polenta 30

R
Roveja 15

Z
Zuppa del contadino (legumi misti) da Norcia 29
Zuppa della Nonna con farro e legumi 23