



Pois chiche garbanzos pedrosillano

Histoire: Le Pedrosillano est une variété ancienne de pois chiche espagnol, originaire de Castille-et-León. Historiquement cultivé en conditions sèches, il est

aujourd'hui considéré comme l'un des pois chiches les plus fins d'Europe.

Goût: Doux, élégant, légèrement noisetté
Peau très fine, quasi imperceptible après cuisson.
Texture fondante et crémeuse, jamais farineuse.

◆ **En frais**

Gousses vertes, grains tendres.
Texture proche du petit pois / de la fève jeune.

◆ **En sec**

Excellente tenue à la cuisson
Idéal pour :
houmous
purées fines
plats mijotés
Absorbe très bien les aromatiques et les jus.