



Duo of Romano Beans

A pair in a class all its own!

Een paar apart!

Un couple très spécial !

Ein Paar für sich!

¡Una pareja especial!

Una coppia molto speciale!

Duo of Romano Beans: your bean for warm meals. This colourful mix of green and yellow Romano beans is a pair in a class all its own. Their sweet taste makes these beans **ideal for various warm meat and fish dishes**. Furthermore, they keep their texture very well after preparation by boiling, steaming or stir-frying.

Duo van Romano Bonen: uw boontje voor warme gerechten. Een paar apart... die kleurrijke **mix van groene en gele romanobonen**. Door hun zoete smaak passen ze **perfect bij diverse warme vlees- en visgerechten**. Bovendien behouden de bonen goed hun structuur na bereiding in de kookpan, steamer of wok.

Le Duo de Haricots Plats coupés: votre favori pour les plats chauds. Un couple très spécial, ce **mariage coloré de haricots plats jaunes et verts**. Leur saveur douce **se combine parfaitement avec divers plats chauds à base de viande et de poisson**. De plus, les haricots gardent bien leur structure après la cuisson à la casserole, au cuit-vapeur ou au wok.

Das Romano Bohnen Duett: Ihre Bohnen für warme Gerichte. Ein Paar für sich... diese farbenfrohe **Mischung aus grünen und gelben Romano Bohnen**. Mit ihrem süßen Geschmack **passen sie perfekt zu verschiedenen warmen Fleisch- und Fischgerichten**. Darüber hinaus bewahren die Bohnen ihre Beschaffenheit nach der Zubereitung im Kochtopf, Dampfgarer oder Wok.

Dúo de Judías Planas: sus judías para platos calientes. Una pareja especial... la colorida **mezcla de judías planas verdes y amarillas**. Gracias a su delicado sabor, **se adaptan perfectamente a diversos platos de carne y pescado**. Además, las judías conservan muy bien su textura después de su preparación en la olla, al vapor o en el wok.

La miscela di due Fagiolini Romano: il vostro preferito per i piatti caldi. **Un matrimonio colorato tra fagiolini gialli e verdi**, una coppia molto speciale... Il loro sapore dolce li rende **perfettamente adatti a vari piatti caldi a base di carne e pesce**. Inoltre, i fagiolini mantengono bene la loro struttura dopo la cottura in pentola, al forno, al vapore o nel wok.



Ingredients: green Romano beans ca.50%, yellow Romano beans, ca. 50%.
Ingrediënten: groene romano bonen ca. 50%, gele romano bonen ca. 50%.
Ingrediënten: haricots plats verts (env. 50%), haricots plats jaunes (env. 50%).
Zutaten: grüne Romano Bohnen ca. 50%, gelbe Romano Bohnen ca. 50%.
Ingredientes: judías planas verdes y amarillas al 50%, aprox.
Ingredienti: fagiolini verdi (ca. 50%), fagiolini gialli (ca. 50%).

PACKAGE

Art. Code	EAN Bag	EAN Outer Carton	Carton	Pallet
	5411361-	05411361-		subject to modification

NUTRITIONAL INFO (average per 100g)

Kj/Kcal | Protein | Carbohydrates | Fat

Duo of Romano Beans	BRD610	018248	018255	4x2,5kg	9x9c	136/32	3	5	0
---------------------	--------	--------	--------	---------	------	--------	---	---	---

Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardoe - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - www.ardo.com - info@ardo.be

+45 65 310310 - +49 2102 2028 0 - +44 1233 714714 - +33 297 234876 - +353 12 957355 - +31 765 999999

+351 244 619950 - +7 095 234 3181 - +34 955 660648 - +420 326 597 002 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068

+43 7476 77222 - +46 46 736734 - +36 87 4827 32 - +421 317 801 481 - +407 29786684