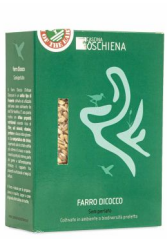

FARRO DICOCCO SEMIPERLATO

CÓDIGO	93826
PAÍS Y LUGAR DE ORIGEN	Italia, Piamonte
PESO	500 g

Farro dicoco cultivado en Cascina Oschiena

DESCRIPCIÓN	Farro semiperlado de la especie Dicoccum, cultivado en un entorno con biodiversidad protegida y certificada por Friends of the Earth
APARIENCIA	Se presenta en granos de forma ovoide-elíptica con un surco en el centro, de color dorado-beige
SABOR	Aromático y ligeramente tostado, con una textura excelente
PRODUCTOR	Cascina Oschiena - Crova (VC) - Piamonte
SELECCIONADO PORQUE	El farro de Cascina Oschiena forma parte del proyecto medioambiental "Oasis Natural", cuyo objetivo es recrear y mantener, en todas las estaciones, un entorno estable para la parada y la nidificación de diversas especies de aves acuáticas migratorias, en particular la pitima real. Las únicas labores agrícolas que se llevan a cabo son la siembra y la cosecha.
CURIOSIDADES	El farro es la variedad de trigo más antigua cultivada y utilizada por el ser humano como alimento desde el Neolítico. Este farro es semiperlado, es decir, solo se le retira la capa más externa del salvado, conservando la parte más interna. Por lo tanto tiene un elevado contenido en fibra, vitaminas, proteínas, hierro y sales minerales
SUGERENCIAS DE USO	Ideal para sopas, potajes y ensaladas frías; combina muy bien con legumbres y verduras. Tiempo de cocción: 25-30 minutos

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)
Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.