

ORZO AGORDINO DECORTICATO A PIETRA



CODICE	93716
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	300 g

Orzo decorticato a pietra, tipico della Val Belluna

DESCRIZIONE	Orzo decorticato a pietra
ASPETTO	Presenta un gusto molto dolce ed è adatto alla preparazione di zuppe e minestre
SAPORE	Dolce e con un'ottima consistenza
PRODUTTORE	Cooperativa La Fiorita - Cesiomaggiore (BL)
SELEZIONATO PERCHÈ	L'area tradizionale di coltivazione è costituita dall'intera area dolomitica della provincia di Belluno ed in particolare la Val Belluna, la Val Cordevole, la Val Zoldana, l' Ampezzano, il Cadore e il Comelico, grazie all'attività de 'la Fiorita', oggi la maggior parte della produzione avviene nella Val Belluna
CURIOSITÀ	La Cooperativa Agricola 'La Fiorita' è sorta nel 1997 ed è composta oggi da oltre 140 agricoltori associati, impegnati nella tutela, promozione e valorizzazione del proprio territorio e delle proprie produzioni. Pone come condizione primaria una produzione sostenibile, nonché il recupero e la conservazione delle vecchie varietà
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo per la preparazione di zuppe e minestre. Prima della cottura deve essere lasciato in acqua per almeno 4 ore