Data di creazione: 02/07/2025

ANTICO FARRO DICOCCUM SEMIPERLATO

CODICE	93826
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Piemonte
PESO	500 g

Antico farro dicocco coltivato da Cascina Oschiena

DESCRIZIONE	Farro della specie Dicoccum semiperlato coltivato in ambiente a biodiversità protetta e certificato Friend of the Earth
ASPETTO	Si presenta in chicchi di forma ovoidale-ellittica con il ventre solcato al centro
SAPORE	Aromatico con un'ottima consistenza
PRODUTTORE	Cascina Oschiena - Crova (VC)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il Farro di Cascina Oschiena si inserisce nel progetto ambientale 'Oasi Naturale' che ha l'obiettivo di ricreare e mantenere in tutte le stagioni un ambiente stabile per la sosta e la nidificazione di varie specie di uccelli acquatici migratori, in particolare la Pittima Reale. Le uniche operazioni colturali che vengono eseguite sono semina e raccolta
CURIOSITÀ	Il Farro rappresenta il più antico tipo di frumento coltivato e utilizzato dall'uomo come nutrimento fin dal Neolitico
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale per zuppe, minestre e insalate fredde; ottimo in abbinamento a legumi e verdure. Tempo di cottura: 25-30 minuti

© 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.