

FARINA DI 'MAIS NOSTRANO DELL'ISOLA'



CODICE	93707
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
PESO	1 kg

Farina di mais "Nostrano dell' Isola"

DESCRIZIONE

Farina realizzata con mais "Nostrano dell' Isola" varietà Piadera, seme conservato per un lungo periodo e oggi coltivato da un piccolo numero di produttori, tra i quali Borgoluce

ASPETTO

Colore giallo carico con particelle marroni date dalla macina con il germe di grano

SAPORE

Profumo e sapore decisi

PRODUTTORE

Borgoluce - Susegana (TV)

CURIOSITÀ

Il mais seminato da Borgoluce è Nostrano dell'Isola varietà Piadera, un seme conservato per lungo periodo da un anziano agricoltore di Piadera (Fregona) e oggi ripreso e coltivato da un piccolo numero di produttori della zona attorno a Vittorio Veneto, ai quali si è aggiunto anche Borgoluce. E' in prodotto naturale, senza conservanti e senza glutine, coltivato su un nuovo impianto aziendale, in conversione biodinamica, macinato a cilindri preservando il germe di grano.

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Ideale per accompagnare piatti semplici: ottima in abbinamento con dei funghi o con del formaggio piccante. Si consiglia una cottura di almeno un'ora e mezza in abbondante acqua salata portata ad ebollizione