

# FARINA TENDU BIO

**CODICE**

96291

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE**

Italia, Umbria

**PESO**

1 kg

Farina ottenuta da un mix di grano tenero e duro

**DESCRIZIONE**

Nasce da una miscela su campo, contiene tre varietà diverse di grano (33% grano duro Senatore Cappelli, 33% grano tenero Verna, 33% grano tenero Gentilrosso) e da ciò prende il nome poiché è una miscela di grano tenero e duro

**ASPETTO**

Sfarinato di colore bianco a macinatura finissima

**SAPORE**

Delicato e neutro, impalpabile al tatto

**PRODUTTORE**

BioAlberti - Poggio Aquilone (TR)

**SELEZIONATO PERCHÈ**

BioAlberti è un'azienda agraria, interamente biologica, immersa nelle dolci colline Umbre in località Poggio Aquilone e si estende su una superficie di 560 ettari tra la provincia di Perugia e la provincia di Terni

**CURIOSITÀ**

La Farina TenDu viene macinata a pietra in un mulino ad acqua, questa particolare lavorazione non riscalda la farina, che mantiene quindi, intatte tutte le sue proprietà nutritive e caratteristiche organolettiche

**SUGGERIMENTI DI UTILIZZO**

La farina TenDu è ideale per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati, pane, biscotti e focacce