



## FARRO PERLATO DICOCCO BIOLOGICO

**CODICE**

96279

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE**

Italia, Umbria

**PESO**

500 g

Farro dicocco perlato coltivato in regime biologico

**DESCRIZIONE**

Farro dicocco perlato biologico

**ASPETTO**

Grani di color marrone screziato

**SAPORE**

Delicato sapore di cereali tostati

**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**

Il farro perlato di Poggio Aquilone (*Triticum Dicocum*) è una granella di farro dicocco "decorticato", al quale è stato eliminato in modo meccanico il suo rivestimento esterno;

**SUGGERIMENTI DI UTILIZZO**

E' perfetto per realizzare insalate fredde e zuppe; il chicco assorbe in fretta l'acqua e cuoce più rapidamente, pertanto non è necessario un ammollo preventivo e la sua preparazione è veramente semplice e veloce (30 minuti circa di cottura)