

FARRO PERLATO MONOCOCCO BIOLOGICO



CODICE	96281
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Umbria
PESO	500 g

Farro monococco perlato coltivato in regime biologico

DESCRIZIONE	Farro monococco perlato biologico
ASPETTO	Grani di medie piccole dimensioni e di color marrone screziato
SAPORE	Delicato 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 monococco o piccolo farro è il cereale più antico al mondo che fu abbandonato per la sua bassa produttività. Dal punto di vista nutrizionale, il cereale ha un elevato contenuto proteico e un basso contenuto di carboidrati
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Può essere utilizzato nella preparazione di zuppe, risotti e insalate fredde; non necessità di ammollo preliminare e ha un tempo di cottura di 30 minuti circa