

FARINA DI FARRO MONOCOCCO BIO



CODICE	96289
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Umbria
PESO	1 kg

Farina di farro monococco coltivato in regime biologico

DESCRIZIONE	Farina di farro monococco biologico biologico coltivato in Umbria
ASPETTO	Sfarinato di color grigio 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	Farina da farro monococco biologico macinato a pietra naturale, procedimento che salvaguarda integralmente il germe e lo strato aleuronico, entrambi importantissimi in termini nutrizionali ed organolettici; questa farina di BioAlberti è di gran pregio. Il Monococco, conosciuto anche come piccolo farro, è un cereale estremamente ricco di sostanze nutritive indispensabili per il nostro benessere. La farina di Farro Monococco è apprezzata per l'alto contenuto proteico, di vitamine del tipo A ed E e di microelementi come ferro, magnesio, fosforo e potassio, ha un basso indice glicemico e una ottima digeribilità
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Dato il basso contenuto di glutine, è una farina che "lega" poco; vi suggeriamo quindi di utilizzarla lavorando velocemente l'impasto, usando dell'acqua fredda. Adatta per ogni tipo di preparazione, sia dolce che salata; può' essere utilizzata in purezza o miscelata ad altri tipi di farine