

FARINA DI ORZO MONDO BIO



| | |
|---------------------------------|----------------|
| CODICE | 96292 |
| PAESE E LUOGO DI ORIGINE | Italia, Umbria |
| PESO | 500 g |

Farina di orzo mondo coltivato in regime biologico

| | |
|---------------------------------|---|
| DESCRIZIONE | Farina di orzo mondo biologico coltivato in Umbria. La farina di Orzo Mondo BioAlberti è ottenuta dalla molitura a pietra dell'orzo mondo coltivato in agricoltura biologica |
| ASPETTO | Sfarinato di colore bianco a macinatura finissima |
| SAPORE | Delicato e leggermente tostato, 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 di orzo biologica macinata a pietra naturale che ne preserva integralmente le caratteristiche nutrizionali |
| SUGGERIMENTI DI UTILIZZO | La farina di orzo è adatta alla panificazione, in aggiunta alla farina di frumento o a quella di farro, alla produzione in casa di pasta fresca ed alla preparazione di prodotti da forno dolci e salati, come focacce, biscotti e crostate |