

# FARRO PERLATO MONOCOCCO BIOLOGICO



<b>CODICE</b>	96304
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Umbria
<b>PESO</b>	400 g

Farro monococco perlato coltivato in regime biologico

<b>DESCRIZIONE</b>	Farro monococco perlato biologico
<b>ASPETTO</b>	Grani di medie piccole dimensioni e di color marrone screziato
<b>SAPORE</b>	Delicato di cereali tostati
<b>PRODUTTORE</b>	BioAlberti - Poggio Aquilone (TR)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	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
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	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