



FARRO PERLATO MONOCOCCHIO BIOLOGICO

**CODICE**

96304

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Umbria

PESO

400 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 necessita di ammollo preliminare e ha un tempo di cottura di 30 minuti circa