

La nostra produzione di cereali si caratterizza per: Farro, Orzo, Miglio e Mais Vitreo da Polenta. La coltivazione con il metodo dell'agricoltura Biologica implica l'utilizzo di varietà che non abbiano subito processi di miglioramento genetico, questi processi, infatti, modificano la pianta ai fini di aumentarne la produzione, e facilitare la raccolta del prodotto; senza tener conto in alcun modo della caratteristiche organolettiche e nutrizionali intrinseche del prodotto stesso. Per questo motivo la nostra azienda ricerca ed utilizza solamente antiche sementi che sono meno esigenti di concimazioni, contrastano meglio la crescita delle erbe infestanti, ma soprattutto preservano un vasto patrimonio di biodiversità. È superfluo, ma molto importante ricordare che i nostri prodotti sono OGM Free.

PESO NETTO DI UNA CONFEZIONE: 500 g
UNO SCATOLONE CONTIENE: 12 pezzi
CONSERVAZIONE: 36 mesi

Orzo Perlato Biologico

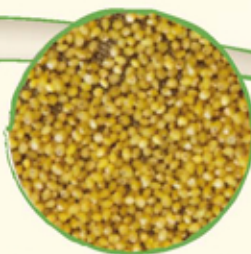


CARATTERISTICHE: L'orzo viene sottoposto ad un processo di "perlatura" durante il quale la glumetta viene scalfita o parzialmente eliminata, questo per migliorare la cottura e mantenere le proprietà naturali: l'orzo, contenendo molto acido glutammico, e vitamine B1, B2 e PP stimola le funzioni cerebrali, facilita la concentrazione. Proprietà antinfiammatorie e rinfrescanti, rimineralizzanti per l'alto contenuto di fosforo, azione emolliente e disintossicante per i disturbi dell'apparato digerente. Questo cereale ha anche una funzione antianemica grazie alla presenza della vitamina B12.

CONSIGLI COTTURA: cereale molto digeribile, non necessita di ammollo in acqua prima della cottura per circa 45 minuti. Il suo sapore dolce è molto apprezzato in cucina e consente la preparazione di orzotti, di zuppe e minestre sazianti ed ipocaloriche.



Miglio Biologico



CARATTERISTICHE: Senza glutine, ottimo per l'alimentazione dei celiaci. Contenente acido silicico, fosforo, magnesio, calcio, ferro, zolfo, fluoro, vitamine B1, B2 e B12 è un ottimo ricostituente per le unghie, la pelle, i capelli.

Il miglio decorticato si presenta in chicchi interi privati della parte più esterna che li renderebbe indigeribili. semi di dimensione media, di buona consistenza. Il colore è caratteristico, regolare e omogeneo.

CONSIGLI COTTURA: Cuoce in circa 20 minuti per ottenere un risultato simile a quello del cuscus si aggiunge una quantità d'acqua o brodo pari al doppio del suo volume dopo una leggera rosolatura in olio (preferibilmente con aggiunta di verdure e aromi), che ne conserva gusto e croccantezza. Il miglio può essere lessato nel brodo o nel latte per minestre e budini che rende cremosi grazie al suo potere agglutinante.

