

Farina di grano tenero semintegrale di grani antichi biologica



Farina di grano tenero semintegrale di grani antichi biologica



Le nostre farine sono ricavate da grani antichi che coltiviamo sui nostri terreni.

Valutazione: Nessuna valutazione

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Podere Cristina](#)

Descrizione

Nello specifico siamo produttori di grano gentilrosso e inalettabile.

I grani antichi si caratterizzano oltre che per le loro qualità organolettiche anche per una bassa presenza di glutine e per non subire particolari raffinazioni.

Il nostro grano subisce una macinatura a pietra. La nostra farina semintegrale contiene una parte della crusca e il germe dello stesso grano.

Ottima per focacce e per paste fatte in case da abbinarsi a sughi di carne.

Se ne consiglia anche un utilizzo in abbinamento con la farina di tipo "0" qualora si voglia rendere meno incisivo il sapore dell'integrale.