

Farina di Farro



Prodotto da agricoltura
Biologica



Monteleone di Spoleto, località Trivio
via strada provinciale n° 85
06045 (PG) ITALY
Tel.: +39 0743 70112
Cell.:+39 3383953503

Produttore : Azienda Agricola Dolci Giuseppina
Luogo di Produzione : Monteleone di Spoleto PG ITALIA
Luogo di coltivazione : Forca Cannello, valle frangola

Descrizione : Questa farina è ottenuta mediante la macinatura a pietra del chicco di farro triticum dicoccum di Monteleone di Spoleto da noi coltivato. Questa caratteristica conferisce alla farina una particolare pastosità e un gusto unico da conferire ai preparati derivanti. Mantiene gran parte delle caratteristiche nutrizionali del farro.

Tipo di Confezione:

Confezionata a mano sottovuoto.

Nei seguenti formati:

- Confezione da 500 g
- Sciolta (a richiesta)

Come ordinare: acquista online
oppure ,inviaci una email oppure telefonaci

AZIENDA AGRICOLA



DOLCI GIUSEPPINA

www.farrodimonteleone.it

Crostata con Farina di Farro

150gr. di farina di farro, 100gr. di farina bianca, 1 uovo;
150gr. di burro, 150gr. di zucchero, un pizzico di sale,
una buccia di limone grattugiata, 1 bustina di vanillina.
Passare la farina al setaccio, disporla a fontana sulla
spianatoia, unite all'uovo, lo zucchero, il burro
morbido a pezzetti, il sale, la buccia di limone, la
vanillina. Amalgamare l'impasto e disporlo in uno
stampo per crostate, rivestire l'impasto e disporlo in
uno stampo per crostate, rivestire l'impasto con
marmellata nel gusto che preferite.

Conservazione: In luogo fresco ed asciutto,
areato, lontano da umidità, fonti di calore e fonti
di possibile contaminazione incrociata .

Durata: da consumare preferibilmente entro 8
mesi dalla data di lavorazione