

# Farro Spezzato

## Farro D.O.P.

di Monteleone di Spoleto



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 :** Trivio , valle frangola, valle furcia

**Descrizione:** Il Farro spezzato D.O.P. di Monteleone di Spoleto è della specie triticum dicoccum, esso è ottenuto da una prima frammentazione del chicco del farro integrale . Esso conserva tutte le caratteristiche peculiari del farro ed è molto indicato per minestre tradizionali. Il nostro farro è una varietà tipica della nostra area geografica ristretta. I nostri antenati e gli antenati dei nostri antenati hanno preservato con cura l'antico seme del farro senza permettere che questo venisse diffuso in altre aree, cosa che avrebbe favorito la perdita delle caratteristiche primordiali.

**Valori Nutrizionali:** Risultati delle prove di laboratorio dell'Università di Perugia su campione di farro spezzato dell'azienda Agricola Dolci Giuseppina, anno 2010

Informazioni Nutrizionali	
Valori medi per 100 gr. di prodotto	
Valore energetico	257Kcal\1075KJ
Proteine	17.3 g
Carboidrati	41.5 g
Grassi	2.4 g



### Modalità e Tempi di cottura:

Non mettere in ammollo  
Cuoce in 40 minuti

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

**Durata:** da consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di raccolto.

### Tipo di Confezione:

confezionato a mano sottovuoto.

Nei seguenti formati:

- Confezione da 500 g sottovuoto
- Sciolto ( a richiesta)

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