

FARINA BIOLOGICA DI GRANO TENERO



Ci teniamo a riportare in vita le tradizioni della nostra Terra. Per questo siamo l'unica azienda dell'Altopiano di Asiago Sette Comuni che coltiva **frumento tenero con metodo biologico**, coltivazione anticamente conosciuta dalle nostre genti. Il nostro prodotto ha un profilo aromatico ed un sapore che rispecchiano il nostro carattere **Cimbro**: rustico, genuino, di montagna.

Il grano viene trasformato con una **macinazione a pietra** dei cicchi di grano lenta e leggera, che consente di non surriscaldare il prodotto e mantenerne così **intatte le proprietà organolettiche** per ottenere diverse tipologie di farina nutriente e gustosa:

- **farina di tipo 1** per offrire un ottimo equilibrio tra apporto di nutrienti, digeribilità e versatilità nell'utilizzo.

- **farina integrale** la migliore a livello nutrizionale. Un alimento completo che contiene amido, crusca e germe del grano.

A livello tecnico, le nostre farine sono un **prodotto equilibrato**, dalla forza media (W200)* e durante la lievitazione richiede un tempo di maturazione ottimale pari a circa 6 ore.

Sono farine adatte a diverse preparazioni: dai dolci lievitati, alla pasta fresca, dalla pizza in teglia al pane alla francese.

Lo **scarto** della lavorazione del grano viene impiegato come **alimento** per le galline ovaiole. La **paglia** viene invece impiegata come pacciamatura per diverse nostre coltivazioni come ad esempio le fragole, funge da lettiera nel Rustico degli Asinelli ed è materia prima per diverse attività pratiche organizzate nella Bio Fattoria.

*La forza della farina è la capacità di assorbire l'acqua durante l'impastamento e di trattenere l'anidride carbonica durante la lievitazione. Parametro strettamente correlato al suo contenuto proteico (glutine).

Curiosità:

Le antiche varietà dell'Altopiano di frumento tenero sono l'Invernizzo di Lusiana, ottimo anche per la lavorazione della paglia e il Canove, selezionato proprio alla Cattedra. Un domani...



Dal 1930

BISELE
SOCIETÀ AGRICOLA

Vendita diretta e Fattoria Didattica

Via Beata Giovanna 26 - Canove (VI)

info@agribisele.it | Silvia: 350 04 76 262

www.agribisele.com | @Bio Fattoria Bisele

