

FARRO DICOCCO BIOLOGICO



100% FARRO BIOLOGICO COLTIVATO IN ITALIA

Considerato il precursore del frumento, il farro è apprezzato per le numerose proprietà nutrizionali benefiche, che lo rendono immancabile nelle diete salutari: alto contenuto di proteine, fonte di fibre digeribili, di aminoacidi essenziali, di vitamine e minerali nonché ridotto contenuto di grassi.

La varietà *Triticum dicoccum* ha rappresentato il cereale più diffuso in Europa dalla sua introduzione dall'Egitto circa 4000 anni a.C. fino all'arrivo del mais, importato dall'America.

Ottima fonte di carboidrati e fibre, il farro dicocco si distingue per la presenza di sali minerali, in particolare fosforo e potassio, oltre ad un modesto contenuto di niacina (Vitamina B3).

Il farro dicocco viene consumato principalmente in chicchi, oppure destinato, dopo la molitura, alla panificazione ed alla produzione di pasta.

ORIGINE

Italia (Emilia Romagna, Lazio)

ANALISI TIPICHE MEDIE

Peso specifico	76,42	kg/hl
Indice di caduta di Hagberg	470	
Ceneri	1,51	%
Proteine	19,03	%
Grassi	2,63	%
Fibra	4,43	%
Umidità	9,80	%

CONFEZIONAMENTO

Disponibile :

- alla rinfusa
- in sacconi da 1000/1500 kg con o senza pallet



Cereali sostenibili

I cereali Gruppo Carli vengono coltivati senza irrigazione.