



Cobi Cooperativa Agricola
Via Tiziano n. 11
60125 Ancona
Tel. 071 82774
cobi@birragnicola.it

**CONSORZIO
ITALIANO
PRODUTTORI
DELL'ORZO
E DELLA BIRRA**

FARINA DI ORZO NUDO INTEGRALE

Codice Prodotto

2017

SCHEDA PRODOTTO

Anno 2016

La riscoperta dell'ORZO

È stato il primo e principale alimento dell'uomo. Dimenticato per secoli, ritorna sulle nostre tavole grazie ai risultati di numerose ricerche che lo hanno definito come una importante fonte di salute. Per la presenza di selenio e vitamina E, l'orzo è un eccellente antiossidante. Per il contenuto di particolari sostanze, i beta-glucani e l'ordenina, è una vera provvidenza per regolare l'organismo, in particolare l'intestino. Nell'uso alimentare è molto versatile. Tostato è un ottimo succedaneo del Caffè specie se, come quello COBI, deriva dal malto d'orzo da cui si ottengono anche particolari farine da utilizzare nella preparazione di dolci e gelati. Il "Caffè" COBI preserva ed esalta i sapori e le proprietà organolettiche del malto di orzo grazie ad un innovativo processo di torrefazione a bassa temperatura. Gli altri prodotti consigliati sono l'orzo nudo integrale e semintegrale (con la cuticola che contiene i betaglucani) per zuppe e primi piatti. La farina di malto enzimatico di orzo è particolarmente preziosa per la preparazione del pane e dei prodotti da forno in genere.

Come impiegarla

La farina di orzo ha una molteplicità di impieghi e migliora la digeribilità. Può essere utilizzata per la preparazione di ogni genere di biscotteria e prodotti da forno ((pane, pizze, friselle, ecc.). Per rendere friabile e leggero il prodotto è necessaria l'aggiunta di farina di malto enzimatico (5-8%) che le donerà anche un gusto più delicato e dolce. Ottima nella preparazione delle tagliatelle all'uovo miscelata con semola di orzo Curalta dal 30 al 50%. Può essere utilizzata da sola o miscelata con altre farine. Maggiore è la percentuale di farina d'orzo utilizzata e maggiore sarà la dose di lieviti impiegati. Aggiungere comunque una piccola dose di farina di malto enzimatico.

DATI TECNICI

ORIGINE DEL PRODOTTO:

L'Orzo viene prodotto nelle aziende agricole dei Soci della Cooperativa Cobi, oltre 100, distribuite su tutto il territorio italiano. Le coltivazioni e le varietà da seminare vengono programmate dal Cobi tenendo conto delle differenti caratteristiche che la granella deve avere a seconda degli impieghi a cui è destinata. Le varietà vengono scelte anche in funzione delle diverse condizioni pedoclimatiche dei terreni. In questo modo il Cobi, prendendo in carico la granella fin dal raccolto per sezionarla partita per partita e conservarla accuratamente, può annualmente avvalersi della migliore materia prima per ogni impiego. I principali utilizzi dell'orzo Cobi sono: per zuppe e primi piatti; per produzione malto da birra; per farine e semole da pasta e prodotti da forno, per malti da caffè, per malti da dolci, pane e gelati. Tutte le lavorazioni dell'orzo avvengono nella malteria del Cobi di Ancona, escluse le moliture che vengono fatte a pietra presso l'impianto di Polverigi.

PESO CONFEZIONE: 700 grammi

CARATTERISTICHE DELLA CONFEZIONE

- Busta in polietilene posta all'interno di una scatola dalle dimensioni di mm. 70x90x220. La scatola è provvista di una finestrina che consente la visione del prodotto.
- Tempo preferibile di utilizzo riportato sulla scatola.
- Tracciabilità presente sulla scatola.
- Lotto presente sulla scatola.
- Consigli per il miglior impiego sono riportati sulla scatola.

CARATTERISTICHE DEI CARTONI

Le scatole sono imballate in cartoni a due onde. Sono previsti cartoni in due formati:

- Dimensioni mm. 385x235 h 240
- Dimensioni mm. 235x205 h 240
- Tara gr. 400
- Tara gr. 240
- Confezioni per cartone n. 12
- Confezioni per cartone n. 6
- Peso netto cartone gr. 8.400
- Peso netto cartone gr. 4.200

CONSUMARE PREFERIBILMENTE ENTRO: 12 mesi

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto

CODICE EAN 128: 8056737620174