



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

CONSORZIO
ITALIANO
PRODUTTORI
DELL'ORZO
E DELLA BIRRA

FARINA DI FARRO INTEGRALE

Codice Prodotto

2317

SCHEDA PRODOTTO

Anno 2016

Conoscere il FARRO

Per il minor contenuto di calorie ed il maggior contenuto di proteine rispetto agli altri cereali, il farro è un alimento di altissima digeribilità. Ottimo nelle diete, produce un immediato senso di sazietà che si trasforma in piacevole leggerezza e benessere. Ricchissimo di vitamine e di sali minerali, è l'unico cereale con metionina, un aminoacido essenziale. Il farro semintegrale (parzialmente decorticato) necessita di un ammollo di qualche ora prima della cottura, ma conserva la grande quantità di fibre insolubili contenute nella cuticola. È perciò sconsigliato il farro perlato (senza cuticola), anche se non richiede l'ammollo. Il farro semintegrale, da solo o abbinato ad ortaggi e legumi, è ideale nella preparazione di zuppe. Con la sua farina si ottengono ottimo pane aromatico e gustose focacce. Le origini del farro sono antiche come la sua diffusione in tutto il mondo. È stato per secoli il primo alimento degli antichi romani. Oggi, grazie alla singolare robustezza della sua pianta, si coltivano le stesse varietà di allora.

Consigli per l'uso

Può essere utilizzata anche da sola nella preparazione di ogni prodotto da forno dolce e salato. Si presta bene ad essere miscelata, senza particolari valori proporzionali, ad ogni altra farina con glutine e senza come mais, castagne e riso. Nella produzione del pane è comunque consigliabile un abbinamento con altre farine "forti" per circa il 30%. In caso di abbinamento con altre farine va accuratamente miscelata prima dell'impastatura. L'impasto necessita di maggiore acqua rispetto ad altre farine e richiede maggior tempo di lievitazione.

DATI TECNICI

ORIGINE DEL PRODOTTO:

Il Farro viene prodotto nelle colline litorali marchigiane dai Soci della Cooperativa Cobi. 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 sono: per zuppe e minestre; per la produzione di malto da birra; per farine e semole. Tutte le lavorazioni del farro 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: 8056737623175