

FARRO SPELTA 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 e ridotto contenuto di grassi.

Tra le varietà di farro, la *Triticum spelta* è quella più simile al grano e, pur con un minor contenuto di glutine, come resa e lavorabilità il farro spelta si presta ottimamente all'utilizzo nella panificazione.

ORIGINE

Italia (Emilia Romagna, Lazio)



Cereali sostenibili

I cereali Gruppo Carli vengono coltivati senza irrigazione.

ANALISI TIPICHE MEDIE

Peso specifico	69,80	kg/hl
Indice di caduta di Hagberg	455	
Ceneri	1,89	%
Proteine	14,05	%
Grassi	2,63	%
Fibra	3,85	%
Umidità	13,20	%

CONFEZIONAMENTO

Disponibile :

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