

DAI GRANI ANTICHI LE NOSTRE FARINE...

Buratto - Triticum Aestivum Genuina dal gusto tradizionale

Di norma il nostro impasto è preparato con farina biologica di grano tenero di tipo 2, la più bianca realizzabile attraverso la macinatura con pietre naturali:

- leggera presenza di componenti fibrose e del germe del seme
- assenza di conservanti, stabilizzanti o altri additivi
- ricca di proteine, alta digeribilità

Farina di Farro Integrale al 100%

Utilizziamo farina di farro integrale al cento per cento, cereale forte, che cresce su terreni poveri con clima rigido, il cui valore nutrizionale è paragonabile a quello del grano tenero:

- contiene molte vitamine (A, E, C)
- ricca di sali minerali, magnesio, ferro, calcio, zinco
- ricco di fibre e ideale per le diete degli sportivi

Monococcum Triticum - Enkir Antica e pregiata

È un particolare tipo di frumento, considerato il primo cereale "addomesticato" dall'uomo nel 7.500 a.C. in Medio Oriente:

- basso contenuto di glutine
- filogeneticamente molto tollerato (idoneo a leggere e medie intolleranze)
- ricco di proteine, vitamine e carotenoidi
- elevato contenuto di zinco e ferro
- coltivato nell'Alta Langa del Piemonte
- basso indice glicemico

Grano Saragolla e Canapa L'alternativa italiana al Kamut

Quello conosciuto come grano Saragolla, è il Triticum Turgidum Durum, varietà di grano Khorasan: un cereale antico che si può considerare tra i capostipiti dei più moderni grani:

- alta digeribilità e basso contenuto di glutine
- elevata concentrazione di fibre
- ricca di proteine vegetali, vitamine e sali minerali
- la Canapa Sativa contiene tutti gli 8 amminoacidi essenziali ed è ricca di Omega 3

Vi aspettiamo per *gustare* i nostri gustosi piatti realizzati con materie prime di alta *qualità* e a *km zero*



Via Sempione 88 - Castelletto S. Ticino (NO)

Tel. 0331 963143 - Chiuso il Lunedì

Ampio parcheggio all'interno

Email: info@birraefarina.it

www.birraefarina.it



FILIERA CORTA

Cos'è la filiera corta?

È una particolare tipologia di filiera produttiva che vuole ridurre le distanze che separano produttore e consumatore, limitando i passaggi produttivi e le intermediazioni commerciali.

I vantaggi della filiera corta

- Riduzione o assenza di intermediari commerciali
- Maggiori garanzie di freschezza e genuinità grazie ad alimenti biologici, freschi e di stagione
- Riduzione dei costi e dell'inquinamento causato dal trasporto di prodotti per lunghe distanze
- Valorizzazione dei prodotti del territorio e della tradizione locale
- Migliore qualità del prodotto finale, più sano e genuino.

LEGGIMI!

Birra & Farina

Genuini con se Stessi e con gli Altri

LE NOSTRE FARINE
FANNO LA DIFFERENZA

Scopri perché...



LEGGI COMUNICAZIONE Design
www.birraefarina.it

...ORA SCEGLI IL TUO IMPASTO!



AGRIPIZZERIA - CUCINA KM ZERO

ABBIAMO DETTO NO ALLE FARINE 00

I moderni processi produttivi hanno allontanato sempre più la farina 00 dalla sua natura originaria a favore di forme più ibride e meno genuine che possono generare problemi di digeribilità.

Noi di **Birra&Farina** utilizziamo solo farine monocoltura.

All'interno del nostro locale abbiamo scelto di utilizzare **farine biologiche macinate** a pietra del Mulino Marino della Langa.

Grazie alla pietra naturale la farina resta viva: **non si disperdono le fibre, le vitamine e tutti gli oligoelementi presenti nel chicco.**



"Franco Berrino, noto epidemiologo punta il dito contro la farina 00, definendola uno degli alimenti più nocivi della storia.

A detta del professor Berrino, la farina 00, come tutti i prodotti raffinati, determina un significativo incremento dei livelli di glicemia nel sangue, che, a loro volta, producono un innalzamento dell'insulina.

Una siffatta situazione è causa di un generale indebolimento dell'organismo umano che, di conseguenza, ha più possibilità di contrarre patologie di diverso tipo: da quelle cardiovascolari al diabete, non escluse quelle tumorali."



CONOSCERE I 5 LIVELLI DI RAFFINAZIONE DELLE FARINE

Farina 00

La più raffinata, assolutamente priva di crusca e germe di grano. Povera, quindi, di Vitamina E, B e sali minerali.

Farina 0

Meno raffinata della precedente, contiene piccole quantità di crusca.

Farina 1 e 2

Le farine così dette semi-integrali, perché hanno subito una raffinazione minore, infatti contengono una buona quantità di crusca.

Farina Integrale

La farina integrale non ha subito alcun procedimento di raffinazione, quindi contiene tutta la crusca e il germe di grano che erano presenti nel chicco intero.

Le nostre farine sono **naturalmente integrali** e non rigenerate con crusca e cruschetto: **impasti lavorati in purezza.**

INOLTRE UTILIZZIAMO ANCHE ALTRI INGREDIENTI DI QUALITÀ

Lievito madre di farro



Un impasto di farina, acqua e un agente attivatore contenente zuccheri semplici.

Grazie alla sua lunga lievitazione contiene batteri che:

- rendono l'impasto più digeribile;
- agiscono come conservanti naturali;
- facilitano l'assorbimento delle sostanze nutritive.

Olio



La diligente raccolta delle drupe a mano al giusto grado di maturazione, l'accurata selezione, il lavaggio e la frantumazione con macine in pietra, la pressatura e la centrifugazione a freddo, favoriscono ed esaltano il gusto e la fragranza del nostro Olio Extra Vergine di Oliva.



Pomodoro



Il pomodoro pelato dell'Azienda Agricola Paglione è la preziosa occasione per riscoprire i sapori di una volta. Raccolto, selezionato, pelato a mano uno ad uno e riposto nel vaso riempito di salamoia, questo pomodoro è una piccola gemma culinaria della Puglia.



Mozzarella



La mozzarella per pizza del Caseificio Caprice, racchiude tutto il sapore fresco e avvolgente della tradizione con una pasta filata lavorata ancora a mano con attenzione, per ridurre il contenuto d'acqua e renderla perfetta in cottura nel forno a legna.

