

## I NOSTRI CEREALI E LE NOSTRE FARINE



#### **FARRO**

Il farro che proponiamo lo abbiamo coltivato nei nostri terreni di Arzergrande. Si tratta di un tipo di cereale, *Triticum spelta,* con spiga cilindrica allungata, pendula a maturità, con due cariossidi per spighetta. Originario dell'Europa centrale, ivi coltivato già nell'Età del Bronzo. Presenta una minore quantità di glutine, e quindi risulta più digeribile, ed una maggiore quantità di proteine. In chicco è ottimo per la preparazione di zuppe, insalate fredde, risotti.



#### FARINA DI FARRO

Farina integrale adatta alla preparazione di pane e pasta fresca. Può essere mischiato a farina sempre di farro o di grano più raffinata per facilitare e/o velocizzare la lievitazione.

#### I NOSTRI TRASFORMATI





#### **GIARDINIERA**

Un intreccio di colori per valorizzare cavolfiori e peperoni della nostra azienda.

Ottima come antipasto o contorno.





#### **CONFETTURA DI MELONE**

Strana da immaginare questa confettura di melone, oltre ad essere originale, è anche davvero buona.

Pensata a complemento di formaggi profumati e stagionati, non disprezza una croccante fetta di pane.





## **ZUPPA DI NATALE**

Una zuppa di farro con i colori ed i sapori dell'inverno. Con le nostre verze ed altri prodotti dell'orto.

Scaldata sul fuoco e diluita con acqua è pronta in cinque minuti.





#### **ZUPPA DI OTTOBRE**

Una zuppa di farro con i colori ed i sapori dell'autunno. Con le nostre zucche e porri. Scaldata sul fuoco e diluita con acqua è pronta in cinque minuti.





#### PEPERONI IN AGRODOLCE

Contorno o complemento all'aperitivo colorato, intenso e profumato.

I colori e i sapori dei nostri campi d'estate racchiusi in un barattolo.





### **ZUCCHINE IN AGRODOLCE**

Contorno insolito pensato per valorizzare un nostro prodotto stagionale.

Le nostre zucchine vengono scottate in aceto di mele e zucchero per offrire un agrodolce appetibile.





# PASSATA DI POMODORO (280 g)

Passata di pomodoro Caresà senza l'aggiunta di altri ingredienti a parte un pizzico di sale.

Ottima base per la preparazione di sughi.

Dolce e profumata.





#### CREMA DI RADICCHIO

Un prezioso condimento per pasta o crostini realizzato con tre tipi diversi di radicchi prodotti in Caresà addolciti di cipolla, aglio ed olio extravergine di oliva. Da provare!





# **ZUCCA AL NATURALE**

Passata di zucca al naturale senza l'aggiunta di altri ingredienti.
Ottima base per risotti, zuppe, torte salate, gnocchi.