

Farine confezionate

Denominazione	Descrizione	Unità	Foto
Farina di Carote	Questa farina viene ottenuta dall'essiccazione e successiva macinazione delle carote fresche biologiche, senza aggiunta di alcun ingrediente diverso. Oltre ad essere una farina molto versatile in cucina, è una straordinaria fonte di beta-carotene, vitamina C e molto altro ancora. Trova largo impiego nella preparazione di prodotti da forno dolci salati, creme e per la decorazione.	250 gr	
Farina di Spinaci	Questa introvabile farina si ottiene dall'essiccazione degli spinaci freschi (ITALIANI !) e successiva macinazione. Si presenta con una colorazione verde scuro, molto fine e molto solubile. S'impiega per la preparazione di prodotti da forno salati per conferire sapore e in particolare il colore (è un colorante naturale molto intenso). Ottima inoltre per la preparazione di creme, pasta (sia fresca che secca), ripieni per tortellini e ravioli. Si ottiene un ottima colorazione impiegando appena 25/30g di prodotto ogni kg di farina.	250 gr	
Farina di Zucca	Questa farina viene ottenuta dall'essiccazione e successiva macinazione delle zucche fresche senza aggiunta di ingredienti diversi. Oltre ad essere una farina molto versatile in cucina, è un'ottima fonte di beta-carotene, vitamina A, C, potassio, fosforo e calcio. Trova largo impiego nella preparazione di prodotti da forno dolci salati, creme, ripieni e per la decorazione.	250 gr	

Farine confezionate

Farina di Amaranto	Risultando fortemente aromatica, la farina di amaranto è utile nella formulazione di biscotti, pane etiopico (<i>injera</i>) e pane indiano (<i>chapati</i>). L'amaranto è un alimento che fornisce la stessa energia dei cereali integrali. Dal canto suo, contiene dosi eccellenti di fibre, una maggior quantità di lipidi (fino a 7 volte superiore rispetto all'equivalente di grano integrale), porzioni sorprendenti di calcio (5 volte tanto) e di ferro (il doppio). La farina di amaranto viene ottenuta macinando delicatamente, su antiche mole in pietra naturale, i chicchi di amaranto interi.	500 gr	
Farina di Piselli	Farina molto fine, ricca di proteine. Si ottiene dalla macinazione a pietra di piselli verdi essiccati. Si usa per la preparazione di pane, pizze, focacce, ma anche nelle zuppe e per la preparazione del seitan.	250 gr	