

LISTINO PREZZI PRODOTTI

FARINE DI GRANI ANTICHI

Questa farina è la fotografia del territorio reatino, ottenuta grazie a una rete tra diversi agricoltori. Una miscela di grani di montagna e grani di pianura, quelli da cui è partito Strampelli come il Rieti, quelli che lui ha creato, come il Terminillo e quelli tipici della tradizione contadina come il Verna, il Frassineto o la Biancola. Grani antichi, del territorio, più adatti per un'agricoltura naturale e più sani per il nostro organismo, grazie anche al loro glutine poco tenace

TIPOLOGIA DI PRODOTTO	confezione	prezzo al dettaglio
<i>Farina di grano tenero "tipo 1"</i>	1 kg	3,00 €
<i>Farina di grano tenero "Integrale"</i>	1 kg	3,00 €
<i>Farina di grano tenero "tipo 1"</i>	5 kg	12,00 €
<i>Farina di grano tenero "Integrale"</i>	5 kg	12,00 €

PANE E PRODOTTI DA FORNO con Farine di Grani Antichi

TIPOLOGIA DI PRODOTTO	confezione	prezzo al dettaglio
<u>Pagnotta di grano tenero</u> semintegrale, lavorata con fermentazione naturale del cruschello in pasta madre, cotta a legna	2 kg; 1 kg; ½ kg	5 €/kg
<u>Pane in cassetta</u> semintegrale di grano tenero, con semi misti (lino, sesamo, girasole, papavero), lavorazione in pasta madre, cotto a legna	1 kg	6 €/kg
<u>Farro in cassetta</u> pane in cassetta di farro in purezza, lunga lievitazione in pasta madre, cotto a legna	1 kg	5 €/kg
<u>Focaccia</u> focaccia semintegrale aromatizzata a seconda delle stagioni (ad es: cipolla e capperi; pomodorini; sale grosso)	al peso	14 €/kg
<u>Grissini aromatizzati</u> stirati a mano, in pasta madre, aromatizzati (sale; ortica; aglio e peperoncino) e cotti a legna	250 gr	4,00 €
<u>Taralli "sugna e pepe"</u> taralli tipici napoletani, impastati con mandorle, strutto e pepe con farine di grani antichi cotti a legna	100 gr	2,50 €
<u>Taralli di farro al vino</u> tarallini al farro con impasto al vino. Aromatizzati al finocchietto, anice, semi di canapa o lisci (vegano)	100 gr	2,00 €
<u>Freselle</u> freselle di grani antichi, in porzioni piccole da 50 gr, ottime per aperitivi e antipasti. Lavorate in pasta madre cotte e essiccate al legna.	300 gr	3,00 €
DOLCI		
<u>Ciambelle al vino rosso e noci o nocciole</u> ciambelle impastate con olio e vino rosso e arricchite con noci o nocciole. Tipiche del Lazio, le riproponiamo più grandi, come biscottoni dolci	300 gr	3,50 €