

Con l'orzo ed il farro selezionati e trasformati in azienda possono essere cucinate delle fresche insalate o gustose zuppe ricche di tradizioni tipicamente toscane.

Our Spelt or Barley become the principals ingredients for salad or soup as in the best traditions of the cuisine of Tuscany.

Orzo perlato / Pearl barley

Quantità media per 100 gr. di prodotto		
Valore energetico	Kj Kcal	1333 319
Proteine	g	15,04
Carboidrati	g	59,85
Grassi di cui saturi	g	2,02 0,22
Fibre	g	19,40
Sale	g	0,007

Farro Perlato / Pearl Spelt

Quantità media per 100 gr. di prodotto		
Valore energetico	Kj Kcal	1477 350
Proteine	g	11,09
Carboidrati	g	66
Grassi di cui saturi	g	3,07 0,40
Fibre	g	6,91
Sale	g	0,003



Ingredienti/Ingredients	Tempo di cottura/Cooking time	Scadenza/Shelf life	Conservazione/Storage
Orzo perlato/farro perlato Pearl barley/ Pearl spelt	Farro/spelt: 25 min - Orzo/barley: 30 min (10/12 min in pentola a pressione/ in a pressure cooker)	24 mesi dalla data di produzione 24 months from the production date	Conservare in luogo fresco ed asciutto Keep in a cold and dry place

Codice/Code	Tipologia/Typology	Peso unità/Unit net weight	Codice EAN/EAN barcode
20ORZPERPAS	Orzo perlato / Pearl barley	500 gr. / 17.05 oz.	8 032947 83005 3
20FARPERPAS	farro perlato / Pearl spelt	500 gr. / 17.05 oz.	8 032947 83004 6

Tipo di confezione Kind of packaging	Peso unità Unit net weight	Pezzi per cartone Unit per box	Peso cartone Box weight	Misure cartone Box dimension	Cartoni per fila Box per line	Cartoni per pallet Box per pallet
Cellophane ATM	500 gr. / 16,3 oz.	12	6 kg. / 13.2 lbs	25x36x13,5h cm 9.8x14.1x5.3b inch	9	min 36 / max 72