

# Farine di Granoturco per Polenta

## **Bramata di granoturco** conf. da 500g, 1000g, 5Kg, 25kg

questa farina è ottenuta da una miscela di mais vitrei pregiati che danno alla polenta un gusto fragrante e un colore giallo oro. Il mais viene macinato ed in seguito "abbrattato", cioè setacciato con vagli dotati di maglie di varie misure che separano le particelle più piccole e farinose dalla "bramata", più colorita e più grossa.

## **Fioretto di granoturco** conf. da 1000g, 5Kg, 25kg

ottenuta anche questa da una miscela di mais vitrei pregiati, macinata e successivamente setacciata per darle una granulometria uniforme, più sottile rispetto alla farina bramata; consigliata per polente più morbide e per la preparazione di dolci e pane laddove si voglia sentire il granello di mais.

## **Polenta Contadina** conf. da 1000g, 5Kg, 25kg

questa farina è ottenuta da una miscela di mais vitrei pregiati e non viene "abbrattata", contiene quasi tutte le parti del chicco di mais, compresa la fibra della crusca, preziosa per una corretta alimentazione. Questo particolare tipo di macinazione mantiene il profumo e il gusto delle farine anticamente macinate nei molini delle campagne italiane.

## **Bramata bianca di granoturco** conf. da 500g, 5Kg, 25kg

la farina di mais bianco proviene dalla macinazione di granoturco del tipo "bianco perla" ed è tipica della tradizione veneta, principalmente delle province di Venezia e Treviso, dove viene spesso abbinata a piatti di pesce.

## **Bramata precotta** conf. da 500g, 5Kg, 25kg

farina precotta per la polenta gialla, pronta in solo 5 minuti. La farina di mais viene cotta a vapore ad alta pressione, il prodotto ottenuto viene fatto essiccare e di nuovo trasformato in farina, il tutto senza aggiunta di additivi chimici o conservanti.

## **Bramata bianca precotta** conf. da 500g, 5Kg, 25kg

farina di mais bianco precotta a vapore per polenta bianca pronta in 5 minuti

## **Polenta e Funghi** conf. da 500g

farina polenta contadina con l'aggiunta, nella parte superiore del sacchetto, di circa 30g di funghi porcini secchi extra in briciole che vengono cotti insieme alla polenta arricchendola di aroma e profumo.

