

# Farine e ...

## Farina di Ceci conf. da 500g, 5kg, 25kg

l'ingrediente fondamentale della "farinata", la tipica torta ligure, e di schiacciate e frittelle.

## Farina di nocciole conf. da 250g, 1000g

la "Tonda Gentile delle Langhe", da noi utilizzata sia per la preparazione della farina che per i nostri biscotti, è considerata una nocciola di grande pregio per l'inconfondibile aroma, il delicato sapore e l'alto valore energetico che possiede. Presenta frutti di media grossezza, rotondeggianti, guscio duro e completamente pieno. E' indicata per dolci, torte e biscotti.

## Farina di mandorle conf. da 250g, 1000g

prodotta da mandorle pelate e selezionate, è indicata per dolci, torte e biscotti.

## Farina di cocco conf. da 250g, 1000g

si usa per la preparazione di dolci e per decorazioni.

## Farina di castagne (essiccate a legna) conf. da 500g, 3Kg, 25kg

il processo di essiccamento naturale arricchisce la farina di aromi e profumi. Ideale per la preparazione di dolci, di pane e focacce, e persino di primi piatti.

## Castagne secche (essiccate a legna) conf. da 500g, 3Kg, 25kg

dopo la raccolta le castagne vengono poste in essiccatoi tradizionali, ove viene acceso sul pavimento un fuoco, con legna solitamente di castagno. E' un'operazione molto delicata e complessa che dura 10-15 giorni, durante i quali l'essiccatoio viene continuamente curato e le castagne girate in modo che l'essiccazione risulti uniforme. Al termine le castagne vengono liberate dalla buccia con sistemi tradizionali.

