



L'azienda di Giacomo Santoleri si estende sui terreni collinari di Guardiagrele, il centro aziendale è costituito da un 'Casino', costruito nel secolo scorso, sito sulle Piane di Caprafico. Vengono prodotti cereali ed olive curando la scelta delle varietà, le tecniche di coltura e di trasformazione. La riscoperta di varietà vegetali antiche ha permesso inoltre di fare a meno di fitofarmaci e di altri prodotti della chimica di sintesi. La riconversione produttiva al metodo biologico è stata realizzata nel 1996. Accanto al centro aziendale è stato ristrutturato di recente un vecchio casolare di impianto settecentesco adibito ad uso agrituristico.



PASTA 100% FARRO

Il farro prodotto in azienda viene macinato a pietra mantenendo così tutte le caratteristiche organolettiche. La pasta prodotta con il 100% di questo cereale viene essiccata per diverse ore a bassa temperatura. Si consiglia di cuocerla in abbondante acqua e di condirla, date le caratteristiche nutrizionali, a crudo con un ottimo olio extravergine di oliva oppure con un pesto alla genovese. Si possono aggiungere all'acqua di cottura delle patate tagliate a dadini che verranno scolate assieme alla pasta. E' disponibile in nei seguenti formati:

Tagliatelle

Spaghetti

Strozzapreti

Penne

● confezioni da 500g

ORZO MONDO TOSTATO E MACINATO

Con l'orzo mondo tostato e macinato si può preparare un caffè utilizzando sia la moka, sia la 'napoletana' o, ancor meglio in quanto si può personalizzarne la concentrazione, per infusione. Questa bevanda, nella sua gradevolezza, può occupare fasce orarie che non sono consentite al caffè. Grazie alle sue caratteristiche rinfrescanti è gradita a tutte le ore del giorno. In estate, mantenuta in frigorifero, è una bevanda dissetante.

● sacchetti da 750g



Vendita in esclusiva nelle province: SO