

D Schwarze Gerste gehört zu den urwüchsigsten Getreidesorten. Homer nennt sie „das Mark des Mannes“ und die heilige Elessa, Schutzpatronin der griechischen Insel Kythera, findet bei ihrer Ankunft „nichts als schwarze Gerste“. Mehllanteile von bis zu 30 % geben Brot und Brötchen den besonderen Kick, Gerstenflocken bereichern jedes Müsli. Die gekochten Körner ergeben eine leckere Einlage für Suppen, Eintöpfe, Salate, Aufläufe, Bratlinge, Beilagen etc.

F L'orge noire appartient aux genres de blé les plus primitifs. Homer l'appelle la moelle d'os de l'homme et la sainte Elessa, patronne de l'île grecque de Kythera, trouve à son arrivée rien d'autre que l'orge noire.

Une proportion de farine au dessus de 30% donnent un kick spécial au pain et aux petits pains; les flocons d'orge noire améliorent tous les müsli. Les graines cuites enrichissent délicieusement les soupes, plats uniques, salades, plats de légumes, boulettes de légumes, garnitures etc.

I L'orzo nero è uno dei cereali più antichi. Omero lo chiamava "il midollo degli uomini", e Santa Elessa, patrona dell'isola greca di Citera, al suo arrivo "non trovò altro che orzo nero".

Sostituendo fino al 30% della comune farina con farina d'orzo, pane e panini acquisiscono una nota particolare; in fiocchi lo si può aggiungere al muesli, per una colazione più ricca. I chicchi, una volta cotti, costituiscono un'aggiunta nutriente per minestre, zuppe, insalate, piatti al forno, contorni, ecc.



HERKUNFT / ORIGINE / PROVENIENZA

Deutschland / Allemagne / Germania

BIO-ZERTIFIZIERUNG / CERTIFICATION BIO /

CERTIFICAZIONE BIO: CH-BIO-006

MINDESTENS HALTBAR BIS: SIEHE EINDRUCK

À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE: VOIR IMPRESSION

DA CONSUMARE PREFERIBILIM ENTE ENTRO IL: VEDI LA STAMPA