

FATTORIA CASTELLINA



PASTA DI GRANO DURO

Pasta di Grano duro semi-integrale coltivata secondo metodo d'agricoltura biodinamico, certificata biologica. Cultivar: San Carlo

Raccolto estate 2009, cultivar:
senatore cappelli(grano duro), buon pastore(grano tenero)

Superficie: 4 ha

Raccolta Tempi di raccolta: Giugno - Luglio

Macinatura: Macinato a pietra in mulino con movimento ad acqua.

Trafilatura : Bronzo

Essiccazione e trasformazione : Trasformata ed essicata (bassa temperatura) da Pastificio Artigiano Fabbri, Strada in Chianti (FI)

Formati:

Spaghetti, pappardelle, anellini

Abbinamenti:

Anellini: pasta ceci-fagioli, zuppe toscane.

Pappardelle: sugo di cinghiale, selvaggina.

Spaghetti: olio extravergine (moraiolo,leccino) , formaggi erborinati



Az. Agr. FATTORIA CASTELLINA
Via Palandri, 27
50050 Capraia e Limite (FI) - Italy
Tel./Fax +39 (0)571 57631

www.fattoriacastellina.com
info@fattoriacastellina.com