Farina di grano duro

Dalla macinazione del grano duro si ottengono: il semolato, utilizzato esclusivamente per la pasta secca, crusca e cruschello per uso zootecnico e la farina. La **farina di grano duro** contiene più proteine e glutine rispetto alla farina di grano tenero e ha una capacità superiore di assorbire acqua inoltre per le sue peculiarità è adatta alla panificazione, alla preparazione di dolci, pizza e pasta all'uovo.

... un viaggio tra antichi sapori, specialità e fantasie toscane

Grafica&stampa: TECNOSTAMPA2000 - Cecina

Azienda Agricola Esposito Susanna & Atria s.s.a.
Loc. "Le Valli" 88 - 57020 Bibbona (LI) - Toscana - Italia
cell. 328.1297823 - 340.7949493 - fax 0586.600091 - info@agriturismoesposito.com
www.agriturismoesposito.com

Esposito Susanna & Atria

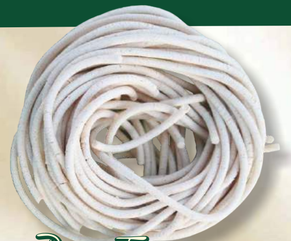
AZIENDA AGRICOLA

BIBBONA TOSCANA ITALIA

Nella nostra azienda agricola, lungo la costa livornese, coltiviamo grano da oltre 40 anni. Aderiamo al disciplinare dell'agricoltura integrata, garantendo, la salubrità dei nostri prodotti, la tutela dell'ambiente e la salvaguardia della salute dei consumatori.
Da circa quindici anni produciamo olio extravergine d'oliva Toscano I.G.P. e da tempo pensavamo di valorizzare anche altre produzioni aziendali. Guardando i nostri campi di grano abbiamo pensato di realizzare la pasta, così utilizzando il grano duro abbiamo ricavato crusca, cruschello, farina e semola per la produzione di pasta secca. Dopo un'attenta e scrupolosa ricerca, tra molini e pastifici artigianali, abbiamo così realizzato il nostro sogno: la pasta con semola di grano duro **contenente il germe di grano.** La raccolta del grano duro (triticum durum) avviene tra la fine di giugno e la metà di luglio con la macchina mietitrebbiatrice che compie due operazioni distinte: il taglio dell'intera pianta (mietitura) e la separazione dei chicchi dal resto (trebbiatura).

Pasta lunga

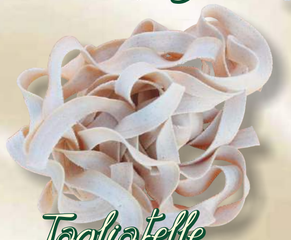
I nostri formati



Pici Toscani

Linguine di campagna

Spaghetti alla chitarra



Tagliatelle campagnole

Pappardelle maremmane

Pasta corta

La macinazione del grano duro, dopo il processo di pulitura e condizionamento idrico, avviene mediante cilindri in acciaio che ruotano ad un basso numero di giri: evitando il surriscaldamento della farina e lasciando inalterate le caratteristiche nutrizionali. Il semolato contiene il germe di grano che è fondamentale per l'apporto di proteine, sali minerali e vitamine E e D. Abbiamo affidato il nostro semolato di grano duro ad una piccola azienda artigianale dove poche persone lavorano e manualmente svolgono l'intero processo produttivo fino alla pesatura e al confezionamento del prodotto, con alta professionalità.
La **trafilatura** della pasta avviene attraverso forme (trafile) **in bronzo** che rendono la pasta molto ruvida, l'**essiccazione a bassa temperatura e per lungo tempo** permettono di avere un prodotto quasi unico, ottenuto nella stessa maniera di 50 anni fa. La pasta immediatamente ventilata viene adagiata su telai forati impilati, immessa nell'essiccatore statico e qui lasciata a bassa temperatura per un minimo di 40/44 ore, per tutti i formati.

Strozzapreti

Maccheroni

Tortiglioni

Gigli Toscani

Fusilli