



Le Farina di castagne biologica



Fiore all'occhiello della nostra produzione è la **farina di castagne biologica**, stimata in tutto il territorio della Toscana per il **gusto deciso** e l'**impalpabile corposità**. Le dolci varietà delle nostre castagne quali la "giallina", il "marrone", la "pistoiese" e il proseguimento delle antiche tradizioni (**lenta essiccazione a legna, tostatura in forno, molitura a pietra**) mantengono nel tempo, inalterato il sapore di questo prodotto unico. Per ottenere questo trasformato d'eccezione, dalla **filiere cortissima** (tutti i processi sono eseguiti rigorosamente presso la nostra azienda), affidata alle sapienti mani di personale altamente specializzato, occorrono 20 giorni di permanenza in camera di essiccazione e affumicatura, dopodiché si procede alla sgusciatura e successiva cernita manuale dei frutti. Le castagne migliori sono sottoposte ad una delicata tostatura per un'intera notte, in forno a legna, a bassa temperatura. Le castagne vengono poi trasferite nel nostro mulino a pietra per la macinatura ed il confezionamento.

Caratteristica della nostra farina è la sua **impareggiabile dolcezza**. Questa è data sì dalla materia prima di per sé particolarmente zuccherina, ma soprattutto dal **meticoloso procedimento di cernita manuale del prodotto essiccato**: la selezione scrupolosa delle castagne migliori da quelle rovinata o attaccate da muffe, ci consente di ottenere un trasformato dolce e sano, **con valori bassissimi di aflatossine e ocratossine**, altrimenti dannosi per il nostro organismo.

La farina di castagne è un ingrediente molto versatile, che può risultare utile per la preparazione di ricette sia dolci che salate.

L'impiego più conosciuto di questo prodotto è per la realizzazione di un dolce classico della tradizione Toscana: **il castagnaccio**, ma si presta senza problemi alla preparazione della **pasta fresca**, in abbinamento con la farina di grano tenero o la semola di grano duro. Per un corretto utilizzo basta seguire le ricette tradizionali sostituendo un terzo, e fino alla metà, del quantitativo indicato per la farina classica con della farina di castagne, in modo che l'impasto possa comunque legare senza problemi.

Ricca di **proteine, fibre e vitamine**, la farina di castagne è utile per la flora batterica intestinale e contro il colesterolo.

Confezionamenti disponibili: **Sacchetti da 500gr e 1kg e prodotto sfuso oltre i 5 kgs.**



Valori nutrizionali

Valori Nutrizionali / 100g - Valore energetico: 343 kcal/1437 Kj - Lipidi: 3,7 g - Grassi saturi: 0,64 g
Carboidrati: 76,2 g - Zuccheri: 27,5 g - Sodio: 11 mg

Ricette "tipiche" della tradizione toscana

Castagnaccio, dose per 4/6 persone:



Ingredienti:

350 g. di farina di castagne, 900 ml. d'acqua,
1 pizzico di sale, olio per ungere la teglia,
1 pugno di noci o pinoli, 1 rametto di rosmarino,
(1 pugno di uvetta a piacere).

Preparazione:

Miscelare la farina con l'acqua ed il sale. Ungere una teglia e versarvi dentro il composto. Cospargere il tutto con i pinoli (o le noci), il rosmarino e l'uvetta (facoltativo)

Cuocere per circa 45 min. a 180° C
