



Descrizione

Pasta a base di semolato di grano duro Timilia (Tumminia)

Trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a bassa temperatura

A base di semolato di grano duro Timilia (o Tumminia) da agricoltura biologica, grano antico riscoperto da noi in questi anni e coltivato nella zona centrale della Sicilia. Questa pasta è il prodotto ottenuto dall'impasto di semolato di Timilia con acqua, dalla successiva trafilatura al bronzo ed essiccamento a bassa temperatura. La lenta essiccazione a bassa temperatura, con un tempo di riposo

di oltre 62 ore, garantisce il completo mantenimento dei nutrienti e del suo inconfondibile profumo aromatico.

I grani antichi di Timilia...

La Timilia è una varietà di grano duro che era in via di estinzione, tipica del centro della Sicilia, rappresenta la biodiversità Siculo-Mediterranea ed è il frutto di una storica selezione tra le varietà millenarie di Sicilia.

Basso indice di glutine - La Timilia possiede un indice di glutine inferiore al 15% (una misura della forza strutturale del glutine) che la differenzia dai grani moderni che hanno indici superiori al 90%. Alcuni studi effettuati su grani antichi evidenziano una minore allergenicità, rispetto ai grani moderni, tale da renderli compatibili al consumo per chi soffre di intolleranze al glutine, diverse dalla celiachia.

Tempo di Cottura: 5/11 minuti (Vedi scheda formati)

Certificazione: IT Bio 006 Agricoltura Italiana - Oper. Contr. D2138

Scheda Tecnica

Produttore	Azienda Agricola CIELO TERRA MARE di Pierluigi Reale
Tipo	Prodotto Pasta secca di Timilia
Allergeni	Contiene naturalmente Glutine
Confezione	250 gr - 400gr e 500 gr
Scadenza	2 anni dalla data di produzione
Caratteristiche	
Lo trovi in	Alimenti e Bevande: #Pasta di Timilia
Formati	Paccheri, Calamarata, Spaccatelle, Spaghetti, Penne Rigate, Maccheroncino e Chicchi. Fusilli al prossimo Lotto.
Avvertenze	I dati riportati sulla confezione del prodotto (ingredienti, consigli di utilizzo, data di scadenza, allergeni, certificazioni, etc) possono variare sulla base dell'aggiornamento delle ricette da parte del produttore, dell'arrivo di un nuovo lotto e dell'adeguamento alle norme di legge. Vi preghiamo pertanto di fare sempre riferimento alle informazioni presenti sulla confezione o in etichetta prima di consumare il prodotto acquistato. Le immagini riportate hanno uno scopo puramente indicativo e sono soggette a variazioni da parte dei produttori.



Ingredienti

Tabella Nutrizionale relativa a 100g, valida anche per la farina

Valore energetico	338 kcal
Grassi Totali	1,9 g
di cui Saturi	0,40 g
Carboidrati	62,3 g
di cui Zuccheri solubili	0,80 g
Fibre	11,90 g
Proteine	11,80 g
Sale	0,40 g

Perchè mangiare gli antichi grani siciliani?

In questi ultimi settant'anni le necessità commerciali hanno avuto la meglio sulla qualità del cibo, il che ha costretto chi va a fare la spesa, a diventare un investigatore del gusto. Oggi ci troviamo di fronte al dilemma: sarà sano o mi avveleno? Cibo da pubblicità o ricerca della qualità ... la stessa domanda che si pone ogni Comunità alla scoperta dei primi alimenti. L'uomo dal neolitico creò la memoria del cibo, mentre l'uomo moderno la dovrà recuperare. Le Comunità Rurali, in tutto il mondo, conservano ancora le tracce e i modi dei sentieri percorsi dai contadini, dai loro pescatori, dai loro allevatori . . . Noi ne conosciamo uno, quello che i nostri nonni, molti prima di loro ci hanno tramandato e questi passa dal centro del Mediterraneo, un'Isola nell'Isola "la Sicilia".

I grani antichi siciliani sono un contatto diretto con la Natura, non hanno subito trattamenti ai raggi gamma. Questi grani inoltre, arricchiscono la tavola di sapori ed odori che ci legano al passato. Mangiare grani antichi significa, anche, aiutare gli agricoltori a riattivare le loro aziende e si contribuisce a proteggere la biodiversità e l'ambiente. Cibarsi del proprio patrimonio alimentare è un atto indispensabile perché si ristabilisce il contatto con la propria memoria genica e con il Pianeta. La Comunità di Terre e Mare di Sicilia ha scelto di iniziare la propria Opera nel rispetto della Tradizione utilizzando le risorse delle terre di Sicilia e di rappresentarle nelle tradizioni alimentari d'Italia.