



Macor di Truccazzano S.r.l.  
Via Monte Grappa, 10 - 20060 - Truccazzano - Tel. 029583136

# Novita' 2019 !!!



In collaborazione con l'Azienda Agricola Riboli, specializzata nella produzione di farine.



Tutte integrali e macinate tramite pietra naturale, a bassi giri di rotazione, in modo da mantenere inalterati gusto e qualita'.



Si garantisce un prodotto italiano al 100% poiché le materie prime utilizzate sono interamente prodotte nei terreni coltivati dall'Azienda Agricola Riboli



*I nostri prodotti...*



*Farina Integrale di Mais Rosso Antico*

*Farina Integrale di Mais Nobile*

*Farina Integrale di Mais Giallo Antico*

*Farina Integrale di Miglia*

*Farina Integrale di Orzo*



*I nostri prodotti ...*



*Farina Integrale di Arena Nuda*

*Farina Integrale di Segale*

*Farina di Grano Tenero Integrale e di Tipo "1"*

*Orzo Perlato*

*Semi di Lino*



Farina di mais integrale “rosso antico” macinata grossa, dal gusto corposo, ideale per polente che accompagnano carni saporite, cottura minima 1 ora. Farina derivata dalla conservazione e successiva riproduzione di antiche varietà molto note di mais piemontesi e bergamaschi che insieme creano un mix esaltante di sapori.



Farina di mais integrale macinata fine, (simil fioretto), gusto molto delicato ideale per polente che accompagnano pesce o carni bianche. Utilizzabile anche in pasticceria per biscotti o torte



Farina di mais integrale macinata media dal gusto classico , cottura minima 1 ora.  
Deriva da antichi mais provenienti dall'Italia del nord est. Si presenta con un colore giallo intenso derivante dalla granella vitrea. Mais con elevata percentuale di olio che, grazie alla nostra lavorazione non invasiva, nel pieno rispetto del prodotto, non viene persa.



Farina dal gusto molto delicato, utilizzata fin dai tempi più antichi per la preparazione di pane e polenta. Il miglio ha la particolarità che, pur essendo un cereale, è naturalmente privo di glutine, anche se ricco di carboidrati e proteine. La farina può essere utilizzata per la pastificazione, per la preparazione di pizze e dolci a cui dona un sapore unico e una grande leggerezza.



Farina dal gusto ruvido ideale per la pastificazione, miscelata alla farina di grano; la si può anche utilizzare da sola per la preparazione di torte e biscotti.



L'avena coltivata presso l'azienda Riboli ha la particolarità di essere a seme nudo. Le varietà più diffuse sono generalmente “vestite” e queste, per poter essere trasformate, necessitano di decorticatura, che altro non è se non l'asportazione dello strato più esterno del chicco. Questo processo però comporta anche la perdita di strati molto nutrienti che invece con un seme già “svestito”, si mantengono integralmente. La macinazione permette di ottenere un'eccezionale farina con cui si possono preparare ottimi prodotti da forno.



Farina di origine molto antica, viene utilizzata per la preparazione del noto pane nero abbinata alla farina di farro o frumento. Ideale anche per realizzare crackers e grissini, focacce e piadine, pasta fresca, biscotti e torte.



Farina macinata a pietra naturale, non subisce il surriscaldamento che potrebbe limitarne i principi nutritivi. Considerata la vera farina, quella che si utilizzava anticamente prima che si scoprisse come l'estrema raffinazione portasse ad un farina più sottile che dava un pane più bianco e morbido. La farina integrale contiene tutte le parti del chicco ed è per questo un alimento completo. La nostra scelta è ricaduta su una varietà di grano tenero "panificabile superiore" con un W pari a 280 ideale per qualsiasi tipo di impasto. La farina tipo "1" differisce dall'integrale per essere più raffinata, mantendendo comunque nella sua composizione parte della crusca.



I semi di lino vengono considerati tra i principali “semi della salute” poiché ricchi di numerosi elementi nutritivi particolarmente benefici per il nostro organismo. I semi di lino infatti sono una delle più ricche fonti vegetali di acidi grassi, omega 3 ed omega 6. Ottimi per accompagnare insalate, zuppe e yogurt, fanno da collante in sostituzione delle uova anche negli impasti dei dolci.



Comunemente utilizzato per la preparazione di minestre e zuppe, può anche sostituire il riso nelle insalate fredde.