



0,85kg
SPEZ512

Polenta di Farro (Triticum dicocco)

Az. Agricola Ciarrocca

Sonderpreis: MHD - 30.05.2026 Eine besondere Polenta aus Emmer, einem Urgetreide, das besonders nussigen Geschmack besitzt. Die Unterscheidung liegt im lateinischen Namen des Getreides, »Triticum Dicocco« ist Emmer, ein besonders nährstoffreiches Urgetreide, das schon vor 9000 Jahren die Menschheit ernährte. Es gilt als reich an Magnesium, Eisen, Zink und Kalium und hat einen höheren Proteingehalt als Weizen, vor allem aber enthält es weniger FODMAPs als moderner Weizen. Emmer enthält aber Gluten, ist also nicht für Menschen mit Zöliakie geeignet. Emmer besitzt eine besonders harte Spelzhülle, weshalb das alte Getreide teurer in Anbau und Verarbeitung ist als moderner Weizen.

Diese besondere Polenta kommt im 850g-Beutel und stammt aus 1300 m Höhe mitten im »Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise«. Ettore Ciarrocca mahlt den Emmer in einer kleinen traditionellen Steinmühle fein aus. Seine Polenta fällt farblich dunkler aus als seine Mais-Polenta und schmeckt deutlich intensiver, deftig getreidig und tiefgründig nussig. Da kommt man sofort auf neue Ideen für die An- und Verwendung dieser wunderbaren Polenta! Zu verarbeiten so einfach wie die Mais-Polenta, braucht zum Quellen lediglich etwas mehr Flüssigkeit.



www.weinhalle.de