CATALOGO 2021

LA TERRA E IL CIELO

AGRICOLTURA BIOLOGICA DAL 1980

LA TERRA E IL CIELO

Biologico etico dal 1980

Ciò che ha ispirato i fondatori e anima i soci della cooperativa La Terra e il Cielo, è la profonda convinzione che il rapporto uomo natura vada riequilibrato per la salvaguardia dell'ambiente sempre più compromesso. Solo così l'uomo potrà riacquistare la dignità della propria essenza, nel rispetto del mondo, sia esso un campo da coltivare, una pianta da crescere, un animale da allevare e tutti quelli che incontriamo durante il nostro cammino.

La nostra carta dei valori

1
Vero biologico etico
2
Tutela dei piccoli produttori
3
Prezzo giusto per gli agricoltori
4
Un biologico a 360 gradi, per incentivare nuovi stili di vita, una nuova economia più giusta, più etica e più solidale
5
Finanza etica
6
Diritti dei lavoratori
7
Legalità
8
Un prodotto legato alla bellezza del territorio

9
Bioedilizia: costruire in modo sano è fondamentale sia per chi lavora che per i prodotti. Utilizziamo energia rinnovabile con il nostro impianto fotovoltaico per la nostra autosufficienza

Immagini di copertina e retro tratte dal murales "Paraiso" dell'artista Zosen realizzata nella sede de La Terra e Cielo

10
Mulino a pietra per produrre solo il vero integrale, mantenendo il germe del grano

11
Trasformazione artigianale della pasta a basse temperature e lenta essiccazione.

INDICE

PASTA

PASTA **INTEGRALE** DI GRANO DURO P.2

PASTA 100% **FARRO** P.4

PASTA 100% **FARRO SEMINTEGRALE** P.6

PASTA DI SEMOLA **DI GRANO DURO** P.8

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO **TRAFILATA AL BRONZO** P.10

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO **GRANI ANTICHI** P.14

PASTA **SENZA GLUTINE** P.16

RISO P.18

CEREALI E LEGUMI P.20

FARINE P.22

CONDIMENTI PASSATA E PELATI P.24

PRODOTTI DA FORNO TARALLI SNACK GALLETTE P.26

CAFFÈ DI CEREALI P.28

BIRRA BIO PILS P.30

CONFETTURA EXTRA DA FRUTTA BIO P.32

Tutti i prodotti presenti nel catalogo sono **biologici** e **prodotti in Italia**

PASTA INTEGRALE DI GRANO DURO

ESSICCAZIONE LENTA A BASSA TEMPERATURA

La **pasta integrale**, lavorata con sapienza e cura, è particolarmente gradita ed apprezzata da quei consumatori attenti alla completezza dell'alimento.
Viene ottenuta da **farine macinate a pietra**, con la molitura che elimina dal cereale solamente la parte più grossolana e indigeribile delle fibre, lasciando inalterate le proprietà nutrizionali del germe.

INGREDIENTI
Semola di grano duro integrale bio

MACINATA A PIETRA

001SPA

001FUS

001PEN

001FIL

002ORC

002TAG

003COR

FORMATI NORMALI

FORMATO	SPAGHETTI	FUSILLI	PENNE
CODICE	001SPA	001FUS	001PEN
PESO NETTO	GR. 500	GR. 500	GR. 500
PEZZI CARTONE	20	12	12
CARTONE BANCALE	72	72	72
SCADENZA	36 MESI	36 MESI	36 MESI
CODICE EAN	8013034001006	8013034000986	8013034001020

MINESTRE

FORMATI SPECIALI

FORMATO	FILINI	ORECCHIETTE	TAGLIATELLE
CODICE	001FIL	002ORC	002TAG
PESO NETTO	GR. 500	GR. 500	GR. 500
PEZZI CARTONE	12	12	12
CARTONE BANCALE	84	72	36
SCADENZA	36 MESI	36 MESI	36 MESI
CODICE EAN	8013034003758	8013034003772	8013034006209

SPECIALITÀ

FORMATO	CORALLINI ALL'ORZO
CODICE	003COR
PESO NETTO	GR. 500
PEZZI CARTONE	12
CARTONE BANCALE	96
SCADENZA	36 MESI
CODICE EAN	8013034001860

PASTA 100% FARRO
TRITICUM DICOCCUM

ESSICCAZIONE LENTA A BASSA TEMPERATURA

Il farro è un cereale antichissimo, capostipite della famiglia dei cereali. Le più antiche testimonianze sulle coltivazioni di farro risalgono al 7000 a.C. confermando la sua presenza nelle prime esperienze agricole dell'uomo. Il Triticum Dicoccum è scomparso dal panorama agricolo moderno perché soppiantato dai cereali a più alta produzione.

Gli incroci, le selezioni che hanno modificato gli altri cereali non hanno riguardato il farro che è quindi giunto inalterato attraverso i secoli sulle nostre tavole.

La pasta **integrale di farro**, ottenuta da farine **macinate a pietra**, ci permette di conservare tutte le caratteristiche nutrizionali di questo alimento.

INGREDIENTI

Semola di farro integrale bio

MACINATA A PIETRA

018SPA

018FUS

018PEN

018STR

018CAV

018CAN

019FAR

019TAG

FORMATI NORMALI

FORMATO	SPAGHETTI	FUSILLI	PENNE	STROZZAPRETI
CODICE	018SPA	018FUS	018PEN	018STR
PESO NETTO	GR. 500	GR. 500	GR. 500	GR. 500
PEZZI CARTONE	20	12	12	12
CARTONE BANCALE	72	72	72	72
SCADENZA	36 MESI	36 MESI	36 MESI	36 MESI
CODICE EAN	8013034000689	8013034003369	8013034005165	8013034001563

MINESTRE

FORMATO	CAVATAPPI	CANESTRINI
CODICE	018CAV	018CAN
PESO NETTO	GR. 500	GR. 500
PEZZI CARTONE	12	12
CARTONE BANCALE	72	84
SCADENZA	36 MESI	36 MESI
CODICE EAN	8013034004007	8013034000924

FORMATI SPECIALI

FORMATO	FARFALLE	TAGLIATELLE
CODICE	019FAR	019TAG
PESO NETTO	GR. 500	GR. 500
PEZZI CARTONE	12	12
CARTONE BANCALE	72	36
SCADENZA	36 MESI	36 MESI
CODICE EAN	8013034005509	8013034005462

PASTA 100% FARRO SEMINTEGRALE
TRITICUM DICOCCUM

ESSICCAZIONE LENTA A BASSA TEMPERATURA

La pasta **semintegrale di farro** Triticum Dicoccum rappreesenta un cibo gustoso ed energetico che non appesantisce l'intestino e favorisce l'azione digestiva. Adatta per coloro che cercano un'alternativa al grano duro e farro integrale.

INGREDIENTI

Semola di farro semintegrale bio

021SPA

021PEN

021LUM

021SEM

FORMATI NORMALI

FORMATO	SPAGHETTI	PENNE	LUMACHE
CODICE	021SPA	021PEN	021LUM
PESO NETTO	GR. 500	GR. 500	GR. 500
PEZZI CARTONE	20	12	12
CARTONE BANCALE	72	72	72
SCADENZA	36 MESI	36 MESI	36 MESI
CODICE EAN	8013034004816	8013034004823	8013034005523

MINESTRE

FORMATO	SEMINI
CODICE	021SEM
PESO NETTO	GR. 500
PEZZI CARTONE	12
CARTONE BANCALE	96
SCADENZA	36 MESI
CODICE EAN	8013034004946

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La **linea di semola** rappresenta la gamma più venduta all'estero per il gusto semplice e raffinato: un elemento insostituibile nella tradizionale dieta mediterranea.

INGREDIENTI
Semola di grano duro bio

010FAR

008LAS

Le **specialità** di pasta di semola uniscono il gusto classico della semola a ingredienti semplici e genuini come cereali e verdure bio.

L'esperienza ventennale e l'attenzione alla qualità delle nostre produzioni permettono di ottenere un prodotto particolarmente gradito ed apprezzato da un grande numero di consumatori.

INGREDIENTI
Semola di grano duro bio, cereali e verdure bio

011PUN

011ANE

FORMATI SPECIALI

FORMATO	FARFALLE	LASAGNE
CODICE	010FAR	008LAS
PESO NETTO	GR. 500	GR. 250
PEZZI CARTONE	12	12
CARTONE BANCALE	72	126
SCADENZA	36 MESI	36 MESI
CODICE EAN	013034004335	8013034005844

SPECIALITÀ

FORMATO	PUNTINE	ANELLINE
CODICE	011PUN	011ANE
PESO NETTO	GR. 500	GR. 500
PEZZI CARTONE	12	12
CARTONE BANCALE	96	84
SCADENZA	36 MESI	36 MESI
CODICE EAN	8013034001099	8013034004595

TRAFILATA AL BRONZO
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
ESSICCAZIONE LENTA A BASSA TEMPERATURA

Lavorata con sapienza e cura, impastando la semola di grano duro con acqua, la **pasta trafilata al bronzo** è porosa e ruvida, caratteristiche che accentuano la capacità di assorbimernto dei sughi e la tenuta di cottura.

INGREDIENTI
Semola di grano duro bio

012SPA

012LIN

012FUS

012PEN

012MAC

012MMA

012LUM

012LET

FORMATI NORMALI

FORMATO	SPAGHETTI	LINGUINE	FUSILLI	PENNE
CODICE	012SPA	012LIN	012FUS	012PEN
PESO NETTO	GR. 500	GR. 500	GR. 500	GR. 500
PEZZI CARTONE	20	20	12	12
CARTONE BANCALE	68	64	72	72
SCADENZA	36 MESI	36 MESI	36 MESI	36 MESI
CODICE EAN	8013034003345	8013034004052	8013034003628	8013034003338

FORMATO	MACCHERONCINI	MEZZE MANICHE	LUMACHE
CODICE	012MAC	012MMA	012LUM
PESO NETTO	GR. 500	GR. 500	GR. 500
PEZZI CARTONE	12	12	12
CARTONE BANCALE	72	72	72
SCADENZA	36 MESI	36 MESI	36 MESI
CODICE EAN	8013034006261	8013034004038	8013034004045

MINESTRE

FORMATO	LETTERE E NUMERI
CODICE	012LET
PESO NETTO	GR. 500
PEZZI CARTONE	12
CARTONE BANCALE	96
SCADENZA	36 MESI
CODICE EAN	8013034004694

FORMATI SPECIALI E RISPARMIO
TRAFILATA AL BRONZO
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
ESSICCAZIONE LENTA A BASSA TEMPERATURA

I formati speciali trafilati al bronzo portano fantasia sulla tavola rivisitando formati classici e proponendo forme nuove.

INGREDIENTI

Semola di grano duro bio

013REG

013FES

013ORC

010TAG

010PAP

FORMATI SPECIALI

FORMATO	REGINETTE	FESTONI	ORECCHIETTE
CODICE	013REG	013FES	013ORC
PESO NETTO	GR. 500	GR. 500	GR. 500
PEZZI CARTONE	20	12	12
CARTONE BANCALE	48	48	72
SCADENZA	36 MESI	36 MESI	36 MESI
CODICE EAN	8013034005813	8013034005554	8013034006278

FORMATI RISPARMIO

FORMATO	TAGLIATELLE	PAPPARDELLE	FUSILLI	PENNE
CODICE	010TAG	010PAP	016BRFUS	016BRPEN
PESO NETTO	GR. 500	GR. 500	GR. 3000	GR. 3000
PEZZI CARTONE	12	12	3	3
CARTONE BANCALE	36	36	36	48
SCADENZA	36 MESI	36 MESI	36 MESI	36 MESI
CODICE EAN	8013034003239	8013034003222	8013034004649	8013040060818

FORMATO	MACCHERONCINI	PIPE	SPAGHETTI
CODICE	016BRMAC	016BRPIP	016BRSPA
PESO NETTO	GR. 3000	GR. 3000	GR. 3000
PEZZI CARTONE	3	3	3
CARTONE BANCALE	48	36	65
SCADENZA	36 MESI	36 MESI	36 MESI
CODICE EAN	8013034006247	8013034004687	8013034006025

GRANI ANTICHI
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO
ESSICCAZIONE LENTA A BASSA TEMPERATURA

PASTA DI SEMOLA
DI GRANO DURO CAPPELLI
La bassa resa e la difficoltà di coltivazione per il pericolo di allettamento (coricamento da vento o pioggia) ne ha causato la sostituzione verso la fine degli anni '60.
Da questa antica varietà di grano che viene macinata a pietra otteniamo una pasta dal profumo intenso di semola e ottima tenuta di cottura.

INGREDIENTI
Semola di grano duro bio varietà Cappelli

017CHI12

017TOR12

017PEN12

017STR12

PASTA 700 GRANI
Pastificazione di una miscela di grani duri integrali, macinati a pietra.
Trafilatura al bronzo ed essiccazione a bassa temperatura. La prima pasta di filiera prodotta con la semola derivante dalla popolazione evolutiva di frumento duro, utilizzando varietà provenienti da tutto il mondo inclusi i progenitori dei frumenti di oggi.

INGREDIENTI
Semola integrale di grano duro bio

MACINATA A PIETRA

006CON

006STR

CAPPELLI

FORMATO	CHITARRINE	TORTIGLIONI
CODICE	017CHI12	017TOR12
PESO NETTO	GR. 500	GR. 500
PEZZI CARTONE	12	12
CARTONE BANCALE	72	63
SCADENZA	36 MESI	36 MESI
CODICE EAN	8013034005868	8013034006513

FORMATO	PENNE	STROZZAPRETI
CODICE	017PEN12	017STR12
PESO NETTO	GR. 500	GR. 500
PEZZI CARTONE	12	12
CARTONE BANCALE	72	72
SCADENZA	36 MESI	36 MESI
CODICE EAN	8013034005837	8013034005875

700 GRANI

FORMATO	CONCHIGLIE	STROZZAPRETI
CODICE	006CON	006STR
PESO NETTO	GR. 500	GR. 500
PEZZI CARTONE	12	12
CARTONE BANCALE	72	72
SCADENZA	36 MESI	36 MESI
CODICE EAN	8013034006797	8013034006407

PASTA SENZA GLUTINE
SPECIFICAMENTE FORMULATA PER CELIACI

Da cereali naturalmente privi di glutine abbiamo selezionato un mix che possa esaltare il gusto di una pasta che viene essiccata lentamente e a bassa temperatura.

INGREDIENTI

Farina di mais 62,5 %
Grano saraceno 25 %
Farina di riso 12,5%

025SPA

025FUS

025PEN

SENZA GLUTINE

FORMATO	SPAGHETTI
CODICE	025SPA
PESO NETTO	GR. 400
PEZZI CARTONE	18
CARTONE BANCALE	54
SCADENZA	30 MESI
CODICE EAN	8013034006551

FORMATO	FUSILLI
CODICE	025PEN
PESO NETTO	GR. 400
PEZZI CARTONE	8
CARTONE BANCALE	80
SCADENZA	30 MESI
CODICE EAN	8013034006537

FORMATO	PENNE
CODICE	025FUS
PESO NETTO	GR. 400
PEZZI CARTONE	8
CARTONE BANCALE	80
SCADENZA	30 MESI
CODICE EAN	8013034006544

RISO
VARIETÀ RIBE / GLADIO

Prodotti forniti da aziende bio partner storici della cooperativa

VARIETÀ RIBE
Il ribe è una varietà tondeggiante che assorbe molto bene i condimenti.

VARIETÀ GLADIO
Riso semintegrale dal chicco lungo e sottile, versatile in cucina per essere utilizzato in ricette tradizionali o sfiziosi piatti esotici.

045RIN

045RIG

045RIB

RISO

TIPOLOGIA	RISO INTEGRALE	RISO SEMINTEGRALE
CODICE	045RIN	045RIG
PESO NETTO	GR. 1000	GR. 1000
PEZZI CARTONE	10	10
CARTONE BANCALE	55	55
SCADENZA	24 MESI	24 MESI
CODICE EAN	8013034000504	8013034000726

TIPOLOGIA	RISO BIANCO
CODICE	045RIB
PESO NETTO	GR. 1000
PEZZI CARTONE	10
CARTONE BANCALE	55
SCADENZA	24 MESI
CODICE EAN	8013034000627

CEREALI E LEGUMI
CONFEZIONATI
IN ATMOSFERA PROTETTIVA

CEREALI
Tutti i **nostri cereali** sono prodotti da aziende a totale conduzione biologica e decorticati e confezionati negli impianti interni alla cooperativa.
miglio: è un cereale decorticato e si presta per la realizzazione di minestre zuppe e polpette vegetariane.
farro: questo cereale con presenza di fibre si può trovare in forma decorticata (ricca di fibre) ed in forma perlata (meno fibre ma più rapida da cucinare).
orzo perlato: l'orzo subisce un processo di perlatura che rimuove la parte più esterna della cariosside, rendendo il prodotto meno ricco di fibre e più facile da cucinare.

LEGUMI
I nostri legumi bio:
lenticchie piccole di montagna: questo legume che si trova in forma naturale, è molto ricco in sali minerali, proteine e ferro e si presta alla preparazione di antipasti, zuppe e contorni.
ceci: contengono buone quantità di sali minerali, fibre e vitamina A e C.
fagioli: borlotti.

045MID

045ORP

045FAD

045FAP

046LEN

046CEC

046FAB

CEREALI

TIPOLOGIA	MIGLIO DECORTICATO	ORZO PERLATO	FARRO DECORTICATO	FARRO PERLATO
CODICE	045MID	045ORP	046FAD	046FAP
PESO NETTO	GR. 500	GR. 500	GR. 500	GR. 500
PEZZI CARTONE	12	12	12	12
CARTONE BANCALE	55	55	55	55
SCADENZA	24 MESI	24 MESI	24 MESI	24 MESI
CODICE EAN	8013034000603	8013034000719	80130340000702	8013034000696

LEGUMI

TIPOLOGIA	LENTICCHIE	CECI	BORLOTTI
CODICE	046LEN	046CEC	046FAB
PESO NETTO	GR. 500	GR. 500	GR. 500
PEZZI CARTONE	12	12	12
CARTONE BANCALE	55	55	55
SCADENZA	24 MESI	24 MESI	24 MESI
CODICE EAN	8013034001877	8013034000535	8013034000757

FORMATO RISPARMIO LEGUMI

TIPOLOGIA	CECI	LENTICCHIE
CODICE	061CEC	061 LEN
PESO NETTO	KG.20	K.20
SACCO	1	1
CARTONE BANCALE		
SCADENZA	12 MESI	12 MESI
CODICE EAN		

FARINE
CONFEZIONATE
IN ATMOSFERA PROTETTIVA

Farina integrale di grano tenero e tipo 2: entrambe prodotte dalla macinazione a pietra di grano tenero coltivato nelle aziende della cooperativa. La farina tipo 2 è meno ricca di crusca, la farina integrale mantiene quasi inalterata la composizione originaria della granella.
Farina di grano tenero tipo 0: farina più adatta per realizzare gustosi prodotti di pasticceria.
Semola di grano duro: ottenuta dalla macinazione a cilindri del grano duro biologico prodotto da aziende socie della cooperativa. Si distingue da quella di grano tenero per la granulometria più accentuata e per il suo caratteristico colore giallo. Viene utilizzata per la produzione di pane e pasta.
Farina integrale di farro: ottenuta da farro Triticum Dicoccum coltivato nelle aziende socie della cooperativa. Macinata a pietra con tecniche tradizionali, mantiene tutte le caratteristiche nutritive del farro intero. Può essere utilizzata da sola o con altre farine per la produzione di pane, pizza e dolci. Il farro rappresenta un ottimo sostituto al frumento duro e tenero con basso contenuto di glutine.
Farina integrale di avena: la macinazione permette di ottenere un'ottima farina. Si possono preparare gustosi biscotti o pane fatto in casa, aggiungendola anche in piccole quantità alla farina di farro o di grano tenero. Adatta anche per addensare creme e vellutate, oltre che per preparare croccanti panature.
Farina integrale di cece: macinata a pietra è ottenuta dai ceci, raccolti nelle nostre aziende marchigiane.
E' molto apprezzata per il sapore intenso e per le sue qualità nutrizionali: infatti contiene naturalmente proteine vegetali e sali minerali.
Farina di riso: Ottenuta dalla macinazione del riso biologico 100% italiano, in numerose ricette la farina di riso può sostituire le farine tradizionali per ottenere piatti adatti a chi soffre di intolleranze al glutine. Ricchissima di amido, a volte si aggiunge ad impasti, mescolata ad altre farine; utile per cucinare alcuni tipi di dolci e biscotti. Impregnandosi poco di olio, risulta perfetta per le panature dei fritti.

049GTE

049DUE

049ZER

049SEM

049FAR

049AVE

049CEC

049RIS

FARINE DI GRANO TENERO, DURO E FARRO

TIPOLOGIA	INTEGRALE	TIPO 2	TIPO 0	GRANO DURO
CODICE	049GTE	049DUE	049ZER	049SEM
PESO NETTO	GR. 1000	GR. 1000	GR. 1000	GR. 1000
PEZZI CARTONE	10	10	10	10
CARTONE BANCALE	45	45	45	45
SCADENZA	12 MESI	12 MESI	12 MESI	12 MESI
CODICE EAN	8013034000795	8013034000801	8013034000818	8013034005608

FARINE SPECIALI

TIPOLOGIA	FARRO	AVENA	CECE	RISO
CODICE	049FAR	049AVE	049CEC	049RIS
PESO NETTO	GR. 1000	GR. 500	GR. 500	GR. 500
PEZZI CARTONE	10	12	12	12
CARTONE BANCALE	45	55	55	55
SCADENZA	12 MESI	12 MESI	12 MESI	12 MESI
CODICE EAN	8013034000849	8013034006360	8013034006179	8013034006377

CONDIMENTI
PASSATA E POMODORI PELATI

PASSATA DI POMODORO

Il pomodoro, appena raccolto, viene accuratamente lavato, asciugato e passato "semplicemente" senza cottura e senza l'aggiunta di alcun conservante. Si ottiene quindi una passata che viene imbottigliata, chiusa e sottoposta a sterilizzazione, per garantire una corretta e sicura conservazione.

POMODORI PELATI

Il pomodoro pelato è ottenuto da pomodori accuratamente selezionati e lavati, per poi essere privati della buccia.

PASSATA DI POMODORO

POMODORI PELATI

BOTTIGLIA	PASSATA
CODICE	051PPA
PESO NETTO	GR. 700
PEZZI CARTONE	12
CARTONE BANCALE	72
SCADENZA	36 MESI
CODICE EAN	8013034006285

BARATTOLO	PELATI
CODICE	051PP4
PESO NETTO	GR. 400
PEZZI CARTONE	12
CARTONE BANCALE	168
SCADENZA	36 MESI
CODICE EAN	8013034004496

PRODOTTI DA FORNO
TARALLI DI FARRO SEMINTEGRALE

CIPOLLA
ROSMARINO
SEMI DI FINOCCHIO
Per la nostra linea di taralli utilizziamo la farina di farro semintegrale. Completano questo snack finocchietto, cipolla e rosmarino.

SNACK
GALLETTE DI FARRO E LENTICCHIE

FARROE LENTICCHIE
Galletta fragrante e profumata, ideale come snack o come sostituto del pane, prodotta esclusivamente con farro e lenticchie della nostra filiera marchigiana

TARALLI DI FARRO SEMINTEGRALE

CONFEZIONE	CIPOLLA	ROSMARINO	SEMI DI FINOCCHIO
CODICE	053TFCIS	053TFRIS	053TFFIS
PESO NETTO	GR. 250	GR. 250	GR. 250
PEZZI CARTONE	10	10	10
CARTONE BANCALE	117	117	117
SCADENZA	9 MESI	9 MESI	9 MESI
CODICE EAN	8013034005684	8013034005691	8013034005929

GALLETTE DI FARRO E LENTICCHIE

CONFEZIONE	GALLETTE DI FARRO E LENTICCHIE
CODICE	053GFL
PESO NETTO	GR. 110
PEZZI CARTONE	9
CARTONE BANCALE	72
SCADENZA	12 MESI
CODICE EAN	8013034006735

CAFFÈ DI CEREALI
TOSTATI E CONFEZIONATI DA LA TERRA E IL CIELO

IL CAFFÈ D'ORZO
L'orzo è molto facile da digerire ed è altamente energetico, contiene magnesio, fosforo, potassio, calcio, ferro, vitamina PP ed E. L'orzo mondo è una varietà antica riscoperta e coltivata dai nostri soci. Il processo di lavorazione interno, grazie all'impianto di torrefazione costruito nel 1999,completa la filiera di questo prodotto.

PREPARAZIONE
La bevanda può essere preparata con l'usuale "moka" da caffè, l'orziera o più semplicemente nel tegame, alla concentrazione più gradita; ottimo anche in estate gustato freddo come bevanda dissetante. L'orzo aromatizzato all'anice è anche digestivo.

ORZO MONDO

CONFEZIONE	ORZO MONDO	ALL'ANICE
CODICE	040MAC	040ANI
PESO NETTO	GR. 350	GR. 350
PEZZI CARTONE	8	8
CARTONE BANCALE	144	144
SCADENZA	36 MESI	36 MESI
CODICE EAN	8013034006117	8013034006124

BIRRA
PILS BIO

BIRRA PILS BIO

La birra Pilsbio è fabbricata ispirandosi ai principi del Reinheitsgebot, un decreto bavarese emanato nel 1516, che obbliga ad usare per la fabbricazione della birra solo "orzo, luppolo e acqua".

A questi è stato aggiunto il lievito nel XIX secolo. Tale legge è valida ancora oggi in Germania, e garantisce la genuinità assoluta del prodotto.

La birra biologica Pilsbio viene prodotta in Germania usando il miglior luppolo ombrellifero in fiori, malto non solfitato ottenuto da orzo biologico e acqua dolce proveniente da un pozzo profondo 164 metri.

Il processo di produzione rispetta le esigenze ambientali e viene eseguito con gas naturale, prevedendo il recupero e lo sfruttamento del calore disperso durante la lavorazione.

Inoltre, la Pilsbio non viene pastorizzata; tale accorgimento permette di preservare tutte le caratteristiche nutrizionali dei lieviti utilizzati.

BIRRA PILS BIO

BOTTIGLIA	PILS
CODICE	051BIR
PESO NETTO	ML 500
PEZZI CARTONE	12
CARTONE BANCALE	70
SCADENZA	12 MESI
CODICE EAN	8013034003406

CONFETTURA EXTRA
DA FRUTTA BIO

CONFETTURA EXTRA PERA E ALBICOCCA 220 G

CODICE: 051CPRAL

PESO NETTO: GR. 220

PEZZI CARTONE: 6

CARTONI BANCALE: 290

SCADENZA: 36 MESI

CODICE EAN: 8013034007213

CONFETTURA EXTRA PRUGNA 220 G

CODICE: 051CPRG

PESO NETTO: GR. 220

PEZZI CARTONE: 6

CARTONI BANCALE: 290

SCADENZA: 36 MESI

CODICE EAN: 8013034007183

CONFETTURA EXTRA ALBICOCCA 220 G

CODICE: 051CALB

PESO NETTO: GR. 220

PEZZI CARTONE: 6

CARTONI BANCALE: 290

SCADENZA: 36 MESI

CODICE EAN: 8013034007176

CONFETTURA EXTRA PESCA 220 G

CODICE: 051CPSC

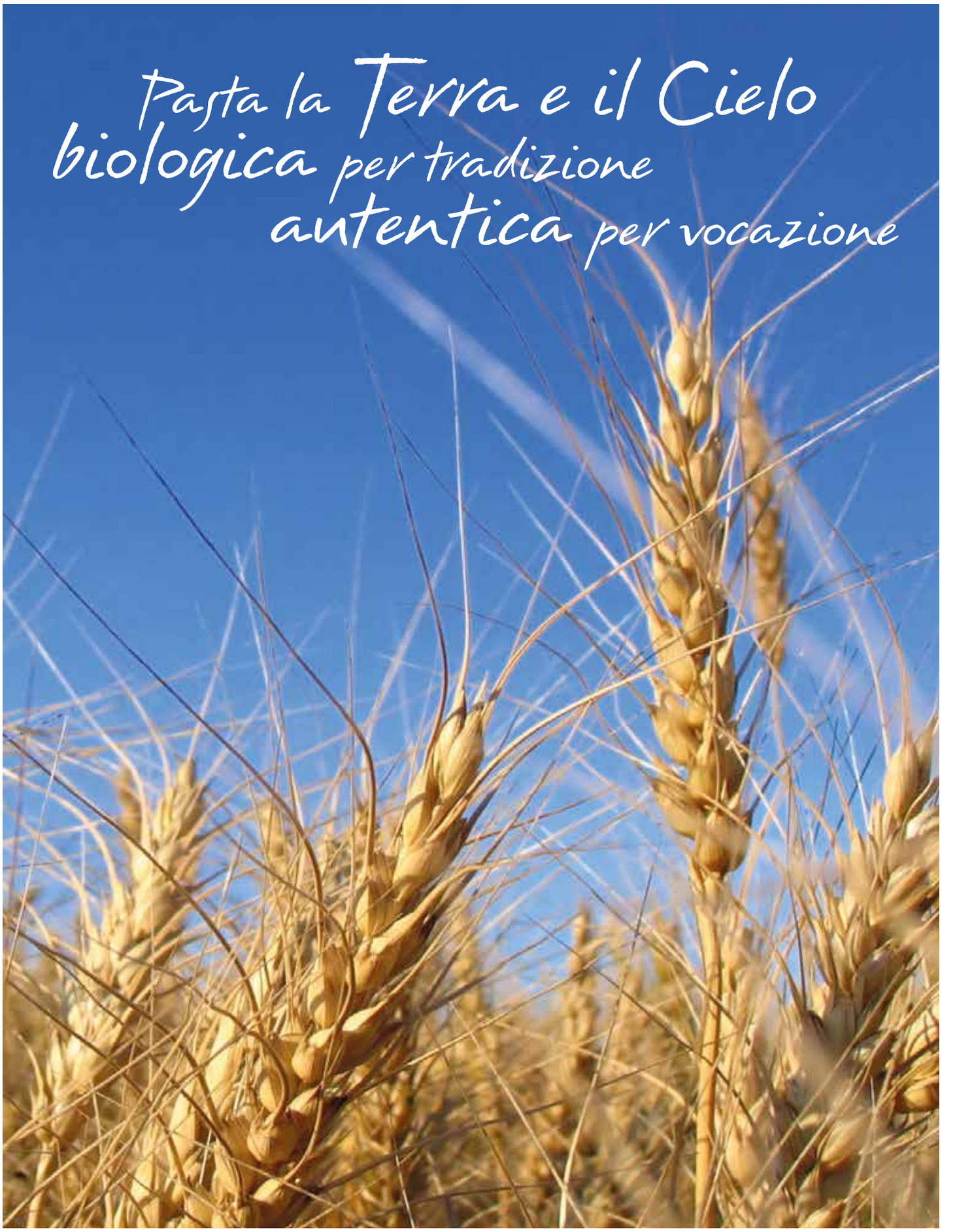
PESO NETTO: GR. 220

PEZZI CARTONE: 6

CARTONI BANCALE: 290

SCADENZA: 36 MESI

CODICE EAN: 8013034007190



LA TERRA E IL CIELO

DAL 1980 LA STORIA DEL BIOLOGICO ITALIANO

PRODOTTO BIO MARCHE

INFO

LA TERRA
E IL CIELO

La Terra e il cielo
Società Agricola Cooperativa

Sede legale e amministrativa
Zona P.I.P 229H
Frazione Piticchio
60011 Arcevia AN

T +39 0731 981906
F +39 0731 981907

P.IVA / CF 00673870424

info@laterraeilcielo.it
laterraeilcielo.it

facebook.com/terraecielo1980/