

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



- 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.



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

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 rappresenta 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

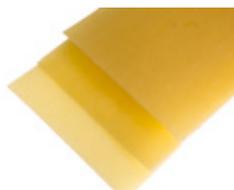


011PUN



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 assorbimento 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 storiche 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	061LEN
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

CODICE

PESO NETTO

PEZZI CARTONE

CARTONE BANCALE

SCADENZA

CODICE EAN

CIPOLLA

053TFCIS

GR. 250

10

117

9 MESI

8013034005684

ROSMARINO

053TFRIS

GR. 250

10

117

9 MESI

8013034005691

SEMI DI FINOCCHIO

053TFFIS

GR. 250

10

117

9 MESI

8013034005929

GALLETTE DI FARRO E LENTICCHIE

CONFEZIONE

CODICE

PESO NETTO

PEZZI CARTONE

CARTONE BANCALE

SCADENZA

CODICE EAN

GALLETTE DI FARRO E LENTICCHIE

053GFL

GR. 110

9

72

12 MESI

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.





CONFEZIONE

ORZO MONDO

CODICE

040MAC

PESO NETTO

GR. 350

PEZZI CARTONE

8

CARTONE BANCALE

144

SCADENZA

36 MESI

CODICE EAN

8013034006117

ALL'ANICE

040ANI

GR. 350

8

144

36 MESI

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

*Pasta la Terra e il Cielo
biologica per tradizione
autentica per vocazione*



**LA TERRA
È IL CIELO**

DAL 1980 LA STORIA DEL BIOLOGICO ITALIANO

PRODOTTO

BIO

MARCHE





INFO



**LA TERRA
È 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/terraeciello1980/