



“La Rustica” è 100% mais rosso integrale macinata a pietra, lasciata grezza e grossolana preserviamo crusca e germe, sempre presenti in tutte le nostre farine. La crusca, ovvero i pezzetti rossi, bella da vedere e importante fonte di fibre; il germe, il cuore del chicco, che è la caratteristica di maggior pregio, ricco di nutrienti per la nostra salute.

Con la caratteristica unica di una minima lavorazione, nella farina di tipo integrale è presente la parte farinosa del mais, fumetto e semolino. Una leggera raffinatura del prodotto è necessaria per una corretta conservazione e una migliore commestibilità.



“La Valbreno”, il nome di questa farina richiama la zona dove maciniamo il mais, a pochi passi dal fiume Brembo in Val Brembana (BG).

Rigorosamente macinata nel mulino a pietra, anche “La Valbreno” è 100% pregiato mais rosso, ma è una farina di tipo bramata, cioè più raffinata, in cui il mais è ripulito dalla parte farinosa risultante dalla molitura: rispetto alla **“La Rustica”** qui non c'è fumetto e semolino.



Il nostro obiettivo è portare in tavola un prodotto più veloce da cucinare, ma allo stesso tempo gustoso, ecco la **“La Valbreno Istantanea”**; semplicemente è “La Valbreno” che viene precotta con aria calda in grandi forni. Questo processo ad alta temperatura conferisce alla farina una tostatura che esalta ancora di più le sue qualità.

La cottura avviene in circa 8 minuti; per ottenere un risultato migliore e per mantenere un calore uniforme, in cottura utilizzare un coperchio.



“La Taragna”, questo tipo di farina, come il nome già suggerisce, si presta perfettamente per preparare la polenta taragna, il tipico piatto di tante province lombarde, ovvero polenta e formaggio. “La Taragna” è “La Valbreno”, ovvero una bramata con aggiunta di grano saraceno per una polenta ancora più saporita e gustosa da mangiare anche da sola.

Durante la miscelazione, viene aggiunto il grano saraceno (circa il 20%) e la farina si scolorisce per effetto abrasivo, perdendo parzialmente il suo tipico colore rosso/arancio.