

PROČ POUŽÍVÁME POUZE PŠENICI TYPU “GRANO ANTICO”?

.....

Starověká zrna, z nichž se vyrábí naše mouka, přirozeně dorůstají výšky 1,7 metru. Na rozdíl od běžných zrn, která se rodí v moderním zemědělství nedosahují ani jednoho metru. Tyto moderní odrůdy jsou výsledkem manipulace a šlechtění, jejichž cílem je dosáhnout vyšší odolnosti vůči přírodním vlivům a vyššího výnosu, což však vyžaduje použití herbicidů a insekticidů, které se pak dostávají do mouky a následně do lidského organismu.

Z tohoto důvodu a v souladu s historií firmy Corino 1764 se nikdy nepoužívají rafinované mouky typu 0 a 00 získané z moderního zemědělství.

Starověké obiloviny mají nižší hektarový výnos, což snižuje potřebu hnojení půdy a tím pádem se eliminuje přítomnost toxických a znečišťujících látek.

Pěstování starověkých obilovin, které na rozdíl od moderních odrůd nejsou sterilní, se řídí přirozeným genetickým vývojem. Rostliny se tak mohou lépe přizpůsobit jednotlivým ročním obdobím, lépe se aklimatizují a následně jim tento proces pomáhá přirozeně odolávat vůči škůdcům.

Corino 1764 dle etiky firmy a pro zachování tradice používá pro sušenky Krumiri pouze suroviny s jedinečnými vlastnostmi.

Každá fáze výroby je monitorována, aby bylo zajištěno respektování životního prostředí a nejvyšší kvalita konečného produktu.



Krumireria Antica Drogheria Corino 1764

via Roma, 197, 15033 Casale Monferrato (AL)
ITALY

Distributor ČR
FDL trade s.r.o.

Jičínská 226/17, 130 00 Praha
www.lanyzshop.cz

KRUMIRI DI CASALE MONFERRATO



.....
**HISTORICKÉ
SLOŽENÍ**
.....

I KRUMIRI CORINO 1764

Corino 1764 Krumiri se jako jediné vyrábějí z celozrnné mouky, která se získává z ekologicky pěstovaných starověkých obilovin, které se důsledně melou na kameni, aby se nepoškodila jejich struktura.

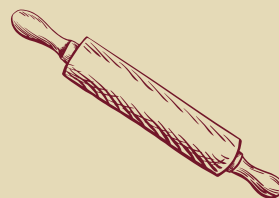
Chceme, aby naši zákazníci pochopili, že nezáleží ani tak na dlouhověkosti podniku, ale na kvalitě a vědomí, že dnes stejně jako tehdy používáme zdravé suroviny, které jsou v souladu s tradicí a co nejvíce se podobají těm, které používali ti, kteří před námi vynalezli tyto neuvěřitelné sušenky, Krumiro!



TAJEMSTVÍ TÉTO DOBROTY SPOČÍVÁ V TRADIČNÍCH JEDNODUCHÝCH INGREDIENCÍCH

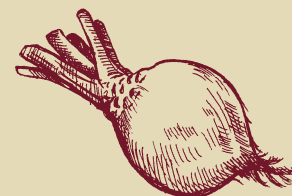
POUZE MOUKA Z PŠENICI TYPU GRANO ANTICO

Mouky ze starověkých obilovin mají pevnost lepku 10-100 W, na rozdíl od těch, které se dnes používají v cukrářství, a které mají obvykle hodnotu 300-400 W. Díky této jedinečné vlastnosti je těsto Krumiri Corino méně pružné, lepek je méně lepivý než moderní lepek. Proto je stravitelnější a nezpůsobuje potravinové intolerance.



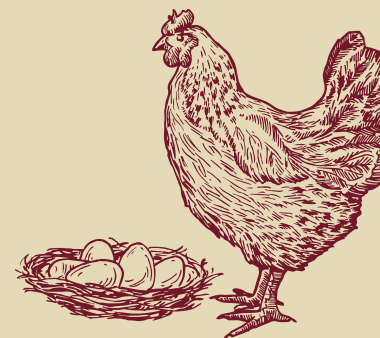
PŘÍRODNÍ VANILKA

Pro sušenky Krumiri se používají pouze přírodní produkty, neobsahují chemické ani syntetické složky. Svě aroma získávají díky přidáním přírodního vanikového extraktu. Do Krumiri se nikdy nepřidává vanilin, který se získává chemicky.



BIO VEJCE

Vejce používaná v těstě Krumiri pocházejí z farem, kde chovají slepice ve volném výběhu, krmeny jsou obilnými certifikovanými krmivy a nikdy se jim nepodávají žádná antibiotika.



100% ITALSKÝ CUKR

Cukr používaný v Krumiri se získává z italské a ekologicky pěstované řepy a původ cukru je velmi kontrolován.