

Qu'est-ce que le Tritordeum ?

Le Tritordeum est une céréale unique, issue d'un croisement naturel entre le blé dur et l'orge sauvage. Cet hybride non transgénique combine le meilleur de ces deux grains pour offrir un ingrédient innovant, sain et durable, conçu pour répondre aux exigences de la boulangerie artisanale et moderne.

D'où vient-il ?

Le Tritordeum a été développé en Espagne par des agronomes spécialisés en sélection variétale, en utilisant des techniques traditionnelles de croisement entre espèces. Son objectif : offrir une alternative aux céréales conventionnelles, à la fois plus durable, nutritive et savoureuse.

Où est-il cultivé ?

Le Tritordeum est principalement cultivé dans des régions méditerranéennes telles que l'Espagne, l'Italie et la Grèce. Sa résistance aux climats chauds et son faible besoin en eau en font une option idéale pour les agriculteurs engagés dans une agriculture durable.

Quelles sont ses applications ?

Le Tritordeum est incroyablement polyvalent en boulangerie artisanale et au-delà :

- **Boulangerie** : Parfait pour les pains au levain, complets ou blancs, avec une mie dorée et moelleuse.
- **Pâtisserie** : Idéal pour les biscuits, gâteaux et fonds de tartes.
- **Autres produits** : Bases de pizza, pâtes fraîches, voire même des boissons comme la bière.



Quels sont ses atouts ?

- **Durabilité** : Une culture à faible impact environnemental, nécessitant moins d'eau et d'intrants.
- **Santé** : Riche en lutéine (un antioxydant naturel bénéfique pour la vue et la peau), avec un faible taux de gluten et une haute digestibilité.
- **Tradition et innovation** : Allie des techniques agricoles traditionnelles à une vision tournée vers l'avenir des céréales.

Quelles sont ses caractéristiques organoleptiques ?

- **Goût** : Doux, subtil et légèrement toasté, avec des notes uniques qui démarquent vos produits.
- **Couleur** : Une mie naturellement dorée, qui attire l'œil dans toutes vos créations.
- **Arôme** : Agréable et chaleureux, avec des notes lactées.
- **Texture** : Des pâtes souples et faciles à travailler, et des mies fondantes.

Où l'acheter ?

Le Tritordeum est disponible auprès de meuniers et distributeurs spécialisés en farines artisanales.

Le Tritordeum est produit par des agriculteurs locaux dans le cadre d'un modèle de production sous contrat de rachat par l'entreprise Vivagran et ses partenaires. Les grains récoltés sont nettoyés et vendus en sacs ou en vrac à des meuniers titulaires d'une licence d'exploitation commerciale.

Les prix du Tritordeum ne suivent pas les marchés céréaliers traditionnels, mais sont fixés en concertation avec tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement.

Tu souhaites en savoir plus:

Visite: www.tritordeum.com