

Was ist Tritordeum?

Tritordeum ist ein einzigartiges Getreide, das aus einer natürlichen Kreuzung von Hartweizen und Wildgerste entstanden ist. Dieses nicht genetisch veränderte Hybridgetreide vereint das Beste aus beiden Körnern, um eine innovative, gesunde und nachhaltige Zutat zu bieten, die speziell für die Anforderungen der modernen und handwerklichen Bäckerei entwickelt wurde.

Woher stammt es?

Das Tritordeum wurde in Spanien von Agronomen entwickelt, die auf Sortenselektion spezialisiert sind, unter Verwendung traditioneller Kreuzungstechniken zwischen verschiedenen Arten. Sein Ziel: eine Alternative zu herkömmlichen Getreidesorten zu bieten, die zugleich nachhaltiger, nährstoffreicher und geschmackvoller ist.

Wo wird es angebaut?

Tritordeum wird hauptsächlich in mediterranen Regionen wie Spanien, Italien und Griechenland angebaut. Seine Widerstandsfähigkeit gegenüber warmen Klimabedingungen und sein geringer Wasserbedarf machen es zu einer idealen Option für Landwirte, die auf nachhaltige Landwirtschaft setzen.

Was sind seine Anwendungsbereiche?

Tritordeum ist unglaublich vielseitig in der handwerklichen Bäckerei und darüber hinaus:

- **Bäckerei:** Perfekt für Sauerteigbrote, Vollkorn- oder Weißbrote mit einer goldenen, weichen Krume.
- **Pâtisserie:** Ideal für Kekse, Kuchen und Tarteböden.
- **Andere Produkte:** Pizzaböden, frische Pasta und sogar Getränke wie Bier.



Was sind seine Vorteile?

- **Nachhaltigkeit:** Eine umweltfreundliche Kultur mit geringem Ressourcenbedarf, die weniger Wasser und Dünger benötigt.
- **Gesundheit:** Reich an Lutein (ein natürlicher Antioxidant, der gut für Augen und Haut ist), mit niedrigem Glutengehalt und hoher Verträglichkeit.
- **Tradition und Innovation:** Vereint traditionelle landwirtschaftliche Techniken mit einer zukunftsorientierten Vision für Getreide.

Was sind seine organoleptischen Eigenschaften?

- **Geschmack:** Mild, subtil und leicht geröstet, mit einzigartigen Noten, die Ihre Produkte hervorheben.
- **Farbe:** Eine natürlich goldene Krume, die in all Ihren Kreationen ins Auge fällt.
- **Aroma:** Angenehm und warm, mit milchigen Noten.
- **Textur:** Weiche, leicht zu verarbeitende Teige und zart schmelzende Krume.

Wo kann man es kaufen?

Tritordeum ist bei Müllern und Fachhändlern für handwerkliche Mehle erhältlich.

Tritordeum wird von lokalen Landwirten im Rahmen eines Produktionsmodells angebaut, bei dem die Ernte durch das Unternehmen Vivagran und seine Partner aufgekauft wird. Die geernteten Körner werden gereinigt und entweder in Säcken oder lose an lizenzierte Müller für den kommerziellen Betrieb verkauft.

Die Preise für Tritordeum orientieren sich nicht an den traditionellen Getreidemärkten, sondern werden in Absprache mit allen Akteuren der Lieferkette festgelegt.

Möchtest du mehr erfahren?
Besuche: www.tritordeum.com