

¿Qué es el Tritordeum?

Tritordeum es un cereal único, fruto del cruce natural entre trigo duro y cebada silvestre. Este híbrido no transgénico combina lo mejor de ambos granos para ofrecer un ingrediente innovador, saludable y sostenible, diseñado para las exigencias de la panadería moderna y artesanal.

¿De dónde nace?

Tritordeum fue desarrollado en España por científicos expertos en mejora vegetal, utilizando técnicas tradicionales de cruce entre especies. Su objetivo es responder a los desafíos actuales: ofrecer una alternativa a los cereales convencionales que sea más sostenible, nutritiva y deliciosa.

¿Dónde se cultiva?

Tritordeum se cultiva principalmente en regiones mediterráneas como España, Italia, Grecia, donde su resistencia a climas cálidos y su menor necesidad de agua lo convierten en una opción ideal para agricultores comprometidos con la sostenibilidad.

¿Qué aplicaciones tiene?

Tritordeum es increíblemente versátil en la panadería artesanal y más allá:

- **Panadería:** Perfecto para panes de masa madre, integrales o blancos, con una miga dorada y esponjosa.
- **Repostería:** Ideal para galletas, bizcochos y bases de tartas.
- **Otros productos:** Bases de pizza, pastas frescas, incluso bebidas como cerveza.

Su funcionalidad en el amasado y su sabor único lo hacen una elección excepcional para innovar en tus elaboraciones.

¿Cuáles son sus bondades?

- **Sostenibilidad:** Cultivo de bajo impacto ambiental con menor necesidad de agua y recursos.
- **Salud:** Rico en luteína (un antioxidante natural beneficioso para la vista y la piel), menor contenido de gluten y alta digestibilidad.
- **Tradición e innovación:** Combina técnicas agrícolas tradicionales con una apuesta por el futuro del cereal.

¿Cuáles son sus características organolépticas?

- **Sabor:** Dulce, suave y ligeramente tostado, con notas únicas que diferencian tus productos.
- **Color:** Miga naturalmente dorada, que destaca en cualquier elaboración.
- **Aroma:** Agradable y cálido, con un toque que recuerda a los lácteos.
- **Textura:** Masas suaves fáciles de trabajar, y migas tiernas y sin gomosidad en productos finales.

¿Dónde comprarlo?

Tritordeum está disponible a través de molinos y distribuidores especializados en harinas artesanas. Algunos de los principales distribuidores en España incluyen:

- **Molinos del Duero** (Zamora - CyL)
- **Farinera Coromina** (Banyoles - Girona)
- **Farinera Albareda** (Manresa - Barcelona)
- **Harinas la Fuensanta** (Coín - Málaga)
- **El Molino** (Coín - Málaga)

Para consultar la lista completa de distribuidores, ir a la web.

¿Te interesa saber más?

Visita: www.tritordeum.com