

## Què és el Tritordeum?

El Tritordeum és un cereal únic, fruit de la cruïlla natural entre el blat dur i l'ordi silvestre. Aquest híbrid no transgènic combina el millor de tots dos grans per oferir un ingredient innovador, saludable i sostenible, dissenyat per a les exigències de la fleca moderna i artesanal.

## D'on neix?

El Tritordeum va ser desenvolupat a Espanya per científics experts en millora vegetal, utilitzant tècniques tradicionals de creuament entre espècies. El seu objectiu és respondre als desafiaments actuals: oferir una alternativa als cereals convencionals que sigui més sostenible, nutritiva i deliciosa.

## On es cultiva?

El Tritordeum es cultiva principalment a regions mediterrànies com Espanya, Itàlia i Grècia, on la seva resistència als climes càlids i la seva menor necessitat d'aigua el converteixen en una opció ideal per a agricultors compromesos amb la sostenibilitat.

## Quines aplicacions té?

El Tritordeum és increïblement versàtil en la fleca artesanal i més enllà:

**Fleca:** Perfecte per a pans de massa mare, integrals o blancs, amb una molla daurada i esponjosa.

**Pastisseria:** Ideal per a galetes, bescuits i bases de pastissos.

**Altres productes:** Bases de pizza, pastes fresques i fins i tot begudes com la cervesa.

La seva funcionalitat en l'amassat i el seu sabor únic el converteixen en una elecció excepcional per innovar en les teves elaboracions.

## Quins són els seus beneficis?

- **Sostenibilitat:** Cultiu de baix impacte ambiental amb menor necessitat d'aigua i recursos.
- **Salut:** Ric en luteïna (un antioxidant natural beneficiós per a la vista i la pell), amb menor contingut de gluten i alta digestibilitat.
- **Tradició i innovació:** Combina tècniques agrícoles tradicionals amb una aposta pel futur dels cereals.

## Quines són les seves característiques organolèptiques?

- **Sabor:** Dolç, suau i lleugerament torrat, amb notes úniques que diferencien els teus productes.
- **Color:** Molla naturalment daurada, que destaca en qualsevol elaboració.
- **Aroma:** Agradable i càlid, amb un toc que recorda als làctics.
- **Textura:** Masses suaus i fàcils de treballar, amb molla tendra i sense gomositats en els productes finals.

## On comprar-lo?

El Tritordeum està disponible a través de molins i distribuïdors especialitzats en farines artesanes. Alguns dels principals distribuïdors a Espanya són:

- Molinos del Duero (Zamora - Castilla i Lleó)
- Farinera Coromina (Banyoles - Girona)
- Farinera Albareda (Manresa - Barcelona)
- Harinas La Fuensanta (Coín - Màlaga)
- El Molino (Coín - Màlaga)
- 

Per consultar la llista completa de distribuïdors, visita la web.

T'interessa saber-ne més?  
Visita: [www.tritordeum.com](http://www.tritordeum.com)