



TRITORDEUMBROOD

NIEUW
DUURZAMER
SMAAKRIJKER

Tritordeum is een nieuw mediterrans graan met voordelen voor de boer, consument en het milieu. Dit gewas is ontstaan uit een natuurlijke kruising van durum tarwe en wilde gerst. Het aromatisch graan bevat minder gluten dan gewone tarwe en is daardoor beter verteerbaar. Logisch dat we bij Biobakkerij De Trog deze graansoort omarmen en er de smakelijkste broodcreaties mee ontwikkelen.

BIOLOGISCH TRITORDEUMBROOD:

Heerlijk bio brood op basis van op steen gemalen tritordeum bloem en huisbereide vloeibare desem. Er wordt gemout tritordeumgraan in het deeg gemengd. Het brood wordt op stenen vloer gebakken, hierdoor krijgt het wat meer bijt, een kruim met een aangename mouttoets en een uiterst aromatische korst.

PUR PAIN



BY BIO DE TROG

“PUUR SMAAKT HET BEST!”



TRITORDEUM GRAAN:

Tritordeum is een nieuwe graansoort, een kruising tussen durum en wilde gerst. Deze graansoort onderscheidt zich van gewone tarwe door een veel lager gehalte aan onverteerbare gluten. Het geeft een heel specifieke smaak en kruimkleur aan het brood. Het bevat meer vezels, onverzadigde vetzuren, eiwit en het veel antioxidanten!

DUURZAAM GEWAS:

Tritordeum is een uiterst duurzaam gewas. Het is doelgericht ontwikkeld om te telen in de huidige droge klimatologische omstandigheden. Het heeft weinig water en meststof nodig waardoor het makkelijk kan groeien in een arme bodem. Na de oogst groeit het gewas terug en dient vervolgens als groenbemester. Het is een winter gewas, wordt gezaaid in oktober en gaat zo bodemerosie tegen. Er wordt geoogst in juni-juli.

Het graan wordt dicht bij onze bakkerij op steen gemalen.



Ons bio tritordeum brood heeft een goede verteerbaarheid. Het heeft een goed vezelgehalte en bevat veel antioxidanten. Kenmerkend zijn de nootachtige smaak, de zoete ondertoon en een gele kruim.



bio
de trog

