

L'earl CHIAROSCURO présente



BIOGRANETA

Local 
c'est l'idéal

SEMOULE DE BLE DUR

Notre semoule est fabriquée au moulin de Montbrun Lauragais ou dans notre moulin de type Astrie chaque semaine, garants de sa fraîcheur.

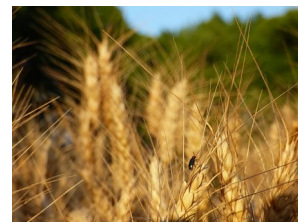
Le moulin est constitué d'une meule inférieure fixe et d'une meule supérieure tournante munie d'un trou au centre au travers duquel le grain arrive. Le grain est ainsi écrasé et toutes, les substances libérées (enveloppe, germe ...) sont intimement mélangées.



La mouture ainsi réalisée sans échauffement permet de préserver la qualité vivante du grain. Pour ce qui est de la semoule, elle est directement récupérée, à la différence de la farine qui passe dans une bluterie (tamisage).

Le **blé dur** (*Triticum durum*) est une céréale cultivée depuis la préhistoire, connue pour son grain dur et vitreux. Il est riche en protéines.

Le blé dur est utilisé pour fabriquer de la semoule de granulométrie plus ou moins fine qui servira à faire des pâtes, du couscous ou du boulghour (graines concassées) mais aussi des gnocchis, des gâteaux de semoule etc.



La semoule de blé dur **Biograneta** est très riche en minéraux, vitamines et enzymes (phosphore, manganèse, magnésium, zinc, sélénium et cuivre). Elle contient des acides aminés tels que la lysine indispensables à l'organisme (croissance des os, formation du collagène et des anticorps, métabolisme des glucides).