

Pasta di semola di grano duro: disponibile nel tipo classico bianca, integrale e semi-integrale, dal sapore molto intenso, grazie al giusto equilibrio di glutine e fibre naturali.

L'azienda usa grani duri italiani provenienti da coltivazioni biologiche. Lo stoccaggio del grano avviene con il metodo ad atmosfera controllata e/o con la refrigerazione, senza l'uso di conservanti. La macinazione si svolge a basse temperature e il grano non viene schiacciato per salvaguardarne le proprietà. L'impasto è eseguito lentamente e a freddo come un tempo avveniva per la pasta fatta in casa. Per quanto riguarda la trafilatura, speciali trafile in bronzo rendono più ruvida la superficie della pasta di semola in modo che possa assorbire al meglio i condimenti. Per la sua consistenza ed elasticità, tale pasta è perfetta anche come piatto freddo. Per togliere l'umidità dalla pasta, vengono ricreate le stesse condizioni naturali di quando un tempo la si stendeva al sole. L'essiccazione della pasta avviene lentamente, a basse temperature, per molte ore.

Pasta di farro bio semintegrale e integrale prodotta con il triticum dicoccum coltivato in Italia: pianta robusta resistente al freddo, adatta a terreni aridi e ventosi ma non per coltivazioni intensive, ricco di proteine, vitamine e ad alta digeribilità. Secondo studi recenti, influenza positivamente la risposta glicemica del corpo in quanto non provoca dannosi sbalzi degli zuccheri e dell'insulina e può essere utile per il trattamento di patologie quali il diabete e l'obesità.

Pasta al grano saraceno: pastificata con il 60% di semola semintegrale e il 40% di farina di grano saraceno.

Pasta di Kamut semintegrale: il kamut, grano duro già coltivato dagli antichi Egizi, è un alimento ad alta digeribilità e assimilabilità contenente un alto tasso di selenio che protegge dai radicali liberi.

Pasta di semola all'uovo: caratteristica del pastificio con trafile personalizzate. La semola viene impastata con uovo biologico pastorizzato, 4 uova per kg circa, senza aggiunta di acqua. Prodotto naturale senza coloranti, dal sapore delicato e dal colore giallo chiaro, di alta nutrizionalità: Kcal 378 per 100 g.

Galette: prodotto studiato con i soci Biolanga delle Langhe, agricoltori e contadini che coltivano con Iris i cereali. Disponibili nelle varietà al grano saraceno, al farro (consigliato per le intolleranze alimentari), al mais.

Biscotti artigianali creati dal mastro Fornaio Franco Stuani

Biscotto vegetale con nocciole: biscotto simile a una “fetta biscottata”, molto leggero, senza zucchero, adatto a una colazione/merenda povera di zuccheri.

La colazione della nonna: biscotto molto semplice, da inzuppare, indicato per la colazione.

Le Delizie Iris: tris di biscotti di produzione artigianale, prodotti in piccole quantità; il cioccolato, il cacao, lo zucchero di canna, l’anice provengono dal commercio equo e solidale, le nocciole sono dei soci Biolanga, mentre il burro è italiano. Disponibili in un sacchetto composto al 75% da carta riciclata.

Crackers: disponibili in cinque versioni: ai fiocchi di farro, ai fiocchi di frumento, ai fiocchi di mais, ai fiocchi di riso, ai fiocchi di avena. L’impasto viene preparato con lievito madre, alla biga viene aggiunta la farina tipo 0 Iris, i fiocchi, l’acqua fredda e l’olio extravergine di oliva e il sale. Friabili e gustosi.

Farine: di grano tenero bio 00; di grano tenero integrale bio; semola di grano duro bio; farina gialla di mais integrale bio per polenta; farina di farro semintegrale.

I trasformati di pomodoro Iris sono prodotti solo con pomodori coltivati dalla cooperativa agricola, e lavorati presso un impianto controllato e certificato ICEA.

Trasformazione: avviene solamente durante a stagione del raccolto, nei mesi di luglio e agosto. Le salse di pomodoro IRIS sono prodotte senza l’aggiunta di sale e zuccheri e il trattamento, con la sola pastorizzazione, garantisce il mantenimento delle caratteristiche organolettiche del pomodoro fresco, e quindi tutta la fragranza e il profumo restano inalterati

[link al catalogo](#)