

nojà
Progetto Agricolo

Nojà



nojà: nojaltri.

Da Nojà i ravioli se fanno
'n pò comm' dapertutto,
con drento la ricotta, j spinaci,
'n po 'de cacio e, se aggrada,
'na grattata de buccia de limone.
'Nvece de la minestra se fanno
'sciutti, vol dì che se cundisce
co'n bel sughetto roscio de carne,
pò esse de manzo o maiale, quel ch'è.
Paciensa, vorrà dì che se
magneranno co' la furcina
'nvece che co' la cucchiara!

Nojà

2 | **Storia**

12 | **I Grani Antichi**

14 | **Il Farro e le sue proprietà**

16 | Il Farro monococco

18 | Il Farro dicocco

20 | **Il Grano Khorasan**

I nostri prodotti

24 | Le Farine

28 | Il Farro perlato

30 | La Pasta artigianale

42 | I Biscotti

48 | **REA:**

La Birra di Grano Khorasan





Sentivamo da tempo un bisogno, ✨ volevamo stare in quel posto dove ci sentiamo bene, 🌿 vivere tra i campi dove passeggiavo con mio nonno, 🌳 su quelle colline che si affacciano sul mondo, ☀ dove l'aria fresca sa di buono e l'odore di mentuccia 🌿 e finocchio selvatico fanno di casa. La nostra casa. 🐔 I luoghi dove giocavamo da bambini, dove ogni volta ritroviamo la nostra storia, fatta di ricordi e natura, 🌿 come quando entriamo nella vecchia stalla ✨ e leggiamo ancora i nomi delle mucche scritti sulle lavagne, 🐔 perché nonno le conosceva una ad una. 🌿 Volevamo sentire di nuovo i grilli cantare la sera e mangiare ogni giorno quei sapori genuini. 🌿 Oggi tutto questo è realtà, oggi tutto questo è Nojà.

🌿 Luca e Silvia

Nojà (“noi” in dialetto locale) nasce dall’idea di Luca, un ragazzo che nasce e vive in città, ma che da bambino durante le vacanze estive poteva scorazzare libero e felice nell’azienda del nonno sulle colline marchigiane, e la moglie Silvia, originaria di un paesino vicino Pergola.

Entrambi legati da un passato comune, a quelle stesse colline che li hanno cullati e coccolati da bambini, compiono una scelta che rivoluziona la loro vita: scelgono di riprendere in mano l’azienda di famiglia, rimasta ormai in stato di abbandono, e da Roma si trasferiscono nelle Marche.



Ha così inizio la loro avventura nella coltivazione dei grani antichi, dando vita ad un progetto agricolo basato sui metodi biologici e tipici dell’agricoltura sostenibile: la tutela della salute dell’operatore agricolo e del consumatore e la conservazione nel tempo della fertilità del suolo e delle risorse ambientali, utilizzando tecniche agricole in grado di rispettare l’ambiente e la biodiversità.

La cura e la presenza costante di Luca e Silvia lungo tutte le fasi della produzione, dalla semina al confezionamento, rendono speciali i loro prodotti; l’azienda pian piano sta diventando sempre più a circuito chiuso: i grani utilizzati sono solo aziendali e la semente è autoprodotta tramite un attento processo di selezione.



Seguendo la filiera in ogni singolo passaggio, possono controllare e far sì che il prodotto sia realmente ottimo e di qualità; sono loro stessi i garanti e mai potranno abbassare il grado di attenzione.

Ciò vuol dire che a fine trasformazione in quella farina, in quella pasta o in quel biscotto c’è una parte di loro, una parte di Nojà.



**Provaci... e se va male?
...E se invece va bene?**



8

**“Abbiamo
una grande responsabilità
quando mangiamo... la differenza
fondamentale tra alimentarsi
e nutrirsi deve diventare
una scelta
consapevole che
si ripercuote su noi
stessi e le nostre
famiglie, sull'economia,
sull'ambiente
e sull'agricoltura...
il nostro piatto
rappresenta il mondo.
La mano che guida il cibo
alla bocca rappresenta
la nostra coscienza,
perché
tramite essa
scegliamo
di portare
salute o no
al nostro organismo.”**



Dall'invenzione dell'agricoltura, l'uomo ha iniziato a sfruttare eccessivamente le risorse naturali per incrementare la produzione, utilizzando quantità sempre maggiori di fertilizzanti, pesticidi e abusando delle risorse idriche; inoltre, nel corso degli anni si sono modificati i geni delle specie selvatiche per adattare ai nostri desideri, selezionando quelli che corrispondevano alle caratteristiche più ricercate: frutta più dolce, semi più grandi e produttivi, vegetali più belli e così via.

sono ormai visti solo come una merce, i parametri più importanti sono la lavorabilità delle farine, la produttività, l'espansione dei terreni, la durata di conservazione dei prodotti, lasciando ai coltivatori un ruolo prettamente esecutivo nella produzione di grani omogenei e su larga scala, e un reddito non sufficiente a garantire la continuità aziendale. I cereali, invece, in particolare il grano, non devono essere considerati come un alimento qualunque, ma un prodotto alla base dell'alimentazione della maggior parte della popolazione mondiale.

Anche i cereali, purtroppo, hanno risentito di questo aspetto: dalle multinazionali





I Grani Antichi

I grani antichi sono delle varietà antiche di cereali particolarmente adatti a chi coltiva in regime di agricoltura biologica, perché non richiedono l'utilizzo di fertilizzanti o diserbanti e si adattano meglio ai terreni poveri e marginali. Ecco le loro principali caratteristiche:

Tutelano l'ambiente

Resistono meglio alle malattie e alle infestanti, aiutando quindi ad evitare l'eccessivo uso di risorse idriche e lo sfruttamento del terreno; inoltre, non richiedendo l'utilizzo di concimi, pesticidi ed erbicidi, riducono notevolmente l'inquinamento.

Hanno un glutine "migliore"

Per ottenere farine sempre più facili da manipolare, più rapide da preparare e con una conservazione praticamente illimitata, molti grani sono stati modificati geneticamente per renderli sempre più "tecnici" e ricchi di glutine: il nostro organismo riesce a tollerare solo quello contenuto per natura nei cereali (**non è il caso dei celiaci, che non ne tollerano neanche la minima parte**); la parte in eccesso, invece, si attacca sulle pareti intestinali causando grossi problemi per il nostro organismo (gonfiore addominale, difficoltà digestive, affaticamento, ecc.). I grani antichi contengono un glutine di migliore qualità, più debole e meno tenace, non sono

mai stati modificati geneticamente e conservano le loro caratteristiche originarie; il loro consumo, quindi, aiuta ad allontanare il rischio di intolleranze e problemi più gravi.

Sono più buoni

Hanno proprietà organolettiche migliori e molto spiccate rispetto ai grani moderni, a partire dai profumi caratteristici e dal sapore intenso di grande rusticità, che spiccano già dalle fasi iniziali dell'impasto.

Sono più leggeri e digeribili

Proprio perché i grani antichi contengono un glutine meno tenace rispetto ai grani moderni, risultano più tollerati dal nostro organismo, quindi più leggeri e digeribili.

La loro coltivazione tutela la biodiversità

Coltivare grani antichi significa tutelare la biodiversità, fondamentale per la sopravvivenza sul pianeta. I contadini devono aver la possibilità di selezionare le varietà più

adatte al proprio ambiente e terreno, in questo modo i grani non avrebbero bisogno di fertilizzanti o di pesticidi per creare le condizioni più favorevoli allo sviluppo in ambienti e terreni con caratteristiche non adatte alla loro coltivazione.

Purtroppo, a causa della loro scarsa resa e dei costi di produzione più elevati, questi grani hanno rischiato e rischiano ancora di scomparire: ecco perché è un dovere tutelarli, ma è anche un piacere, perché i grani antichi sono gli unici davvero "compatibili" con il nostro DNA, e il nostro organismo ce ne sarà grato. Il prezzo più elevato è giustificato da un prodotto più sano, genuino, naturale e ricco di aromi intensi. Consumare grani antichi inoltre significa spesso scegliere prodotti di filiera corta, quindi prodotti che vengono dal territorio controllati e garantiti.

Il Farro e le sue proprietà

Il farro si divide principalmente in 3 varietà, il **Monococcum**, il **Dicoccum** e lo **Spelta**.

Il **Monococcum** e lo **Spelta** sono molto simili al grano tenero e sono indicati in tutte quelle preparazioni dove si impiega normalmente il frumento tenero (pane, pizza, dolci), mentre il **Dicoccum**, essendo più simile al grano duro, è più indicato per la preparazione della pasta.

Ciò non toglie che, comunque, sia il farro monococco che il dicocco, possano essere utilizzati anche per altri tipi di utilizzo (es. dicocco per il pane o i dolci).

Il **farro** si differenzia dal frumento comune per i suoi molteplici benefici, oltre che per la presenza di beta-glucani, i quali ricoprono una preziosa funzione di protezione intestinale e agevolano la digestione. Tra i cereali, è quello che ha meno glutine (**ma non è adatto ai celiaci**): un grano comune ha una percentuale di glutine che va dal 15 al 20%, il nostro farro monococco ha il 2% di glutine, mentre il farro dicocco il 5%.

Il farro, inoltre, è altamente digeribile, ricco di vitamine e minerali, straordinario per gli sportivi e i bambini perché è un integratore naturale.

L'alto contenuto di proteine e di fibre contenute nel farro aumenta la sensazione di sazietà subito dopo il suo consumo, per questo motivo è molto indicato per chi ha problemi di linea; nonostante le ottime proprietà nutrizionali, è il cereale con il minor rapporto calorico in assoluto: ogni 100 grammi si hanno circa 350 calorie. Inoltre, evita eccessivi rialzi della **glicemia** ed è quindi indicato nella prevenzione del **diabete**; riduce l'assorbimento di grassi e il livello di **colesterolo**, risultando particolarmente importante nell'alimentazione di chi soffre di ipercolesterolemia o di problemi cardiovascolari.

Principali proprietà del farro:

- Ricco di fibre che non irritano la mucosa gastro-intestinale
- Antianemico
- Ricco di vitamina **C, D**
- Ricco di **Metionina** (aminoacido essenziale) se associato ai legumi (3/4 farro, 1/4 legumi), che ne hanno poca. Viene così creata una sintesi proteica fantastica che permette di limitare l'utilizzo di carne, per la prevenzione cardiovascolare e oncologica (mangiando un piatto a base di farro e legumi, abbiamo lo stesso apporto proteico di una bistecca)
- Riduce il colesterolo **LDL** e alza il colesterolo **HDL**
- L'indice glicemico del farro è inferiore a quello di riso e pane. Ha quindi, rispetto a questi alimenti, una minore capacità di aumentare la glicemia e per questo è adatto a chi soffre di diabete.



Il Farro monococco

Il farro monococco è il cereale più antico del mondo (veniva coltivato sino a 10.000 anni fa in Oriente) e uno dei pochi grani che non ha subito alcun processo di modificazione genetica. Tutti i tipi di frumento derivano da questo cereale, quindi lo si può chiamare **“il padre di tutti i grani”**.

Con l'avvento dei grani moderni, la coltivazione di questo tipo di grano è stata progressivamente abbandonata per favorire la coltivazione di grani con rese sempre maggiori (in biologico, 30/40 q.li/ha del grano duro contro 15/20 q.li/ha del farro monococco), ma qualitativamente peggiori. Il suo profilo nutrizionale attrae l'attenzione di ricercatori e dietologi, che lo giudicano più digeribile e meno tossico; i suoi valori nutrizionali, infatti, oltre all'alto contenuto di proteine, superiore a quello di tutti gli altri cereali, evidenziano un elevato contenuto di carotenoidi, in particolare di betacarotene (motivo per cui gli impasti ottenuti con la sua farina avranno un colore tendente all'arancio), con forti poteri antiossidanti che si oppongono alla eccessiva formazione dei radicali liberi, i maggiori responsabili dell'invecchiamento e di ogni forma di degenerazione cellulare. Ha un bassissimo livello di glutine, alcuni studi hanno addirittura dimostrato il suo livello di tossicità praticamente assente,

che potrebbe incoraggiare il suo utilizzo per tutti coloro che presentano problemi di sensibilità al glutine (non per i celiaci, però, in quanto contiene gliadine, le proteine del glutine che causano la reazione celiaca).

La farina di farro monococco presenta ottime caratteristiche per dolci, pane, pizze e altri prodotti da forno. Essendo il glutine meno tenace rispetto a quello del frumento tenero, l'impasto ottenuto con farina di farro monococco risulta meno elastico, più friabile e quindi più adatto alla realizzazione di paste frolle e impasti per biscotti, pasticcini e crostate, ma anche crêpes, piadine, crackers e grissini; impiegandola in questo modo, il risultato sarà eccellente e non avrà confronti con altre farine, utilizzandola ci si renderà conto che si ottengono quei profumi che una farina bianca non riesce a dare. La minore elasticità e la maggiore friabilità permettono di ottenere un buon impasto con meno grassi, utilizzando quantità minori di olio e burro rispetto

ai preparati a base di farina di frumento. Inoltre, il suo gusto leggermente dolciastro consente un minor uso di zucchero rispetto a quello utilizzato nelle ricette classiche a base di frumento. La farina di farro monococco si può comunque utilizzare anche nella preparazione di pane, pizza, pasta all'uovo, tagliatelle e altro: in questo caso, per ovviare alle sue caratteristiche di minore elasticità, si potrà mischiare con altre farine di forza (meglio se biologiche e macinate a pietra, ovviamente).

In pratica, la farina di farro monococco può essere usata in 2 modi:

- 1)** Se mischiata con altre farine, rende l'impasto più digeribile e con un gusto unico.
- 2)** Se utilizzata da sola (ad esempio per la realizzazione di ciambelloni, biscotti o altri prodotti di pasticceria), garantisce risultati che non hanno eguali come gusto e leggerezza.



Il Farro dicocco

È la varietà di farro più diffusa e coltivata in Italia: rispetto al farro monococco, è leggermente più produttivo (20/25 q.li/ha).

Come il monococco, è stato uno dei primi cereali ad essere coltivati dall'uomo, per le sue caratteristiche viene considerato un antenato del grano duro, ma le sue proprietà e i suoi valori nutrizionali sono migliori; ha, inoltre, un glutine minore e di migliore qualità, può infatti essere tollerato da soggetti che hanno difficoltà nell'assunzione di frumento.

La pianta del farro dicocco è molto resistente e robusta: non soffre il freddo, si ammala raramente e ancora più raramente viene attaccata da infestanti, rendendola particolarmente adatta alla coltivazione biologica.

La farina di farro dicocco è adatta per la produzione di pane e, soprattutto, per la pastificazione: la trafilatura al bronzo e la lenta essiccazione (che noi adoperiamo) ne esaltano ancora di più le qualità e i sapori.



Il Grano Khorasan

Il grano Khorasan è un'antica varietà di grano duro coltivato in Egitto già 6.000 anni fa e considerato uno dei cereali più completi dal punto di vista nutrizionale; viene coltivato con metodo biologico, non è stato mai ibridato né geneticamente modificato, e va preferito ad altre farine per le sue proprietà nutrizionali. Nel dettaglio, i principali benefici che il consumo di grano Khorasan può apportare al nostro organismo sono:

– **Effetto antiossidante:** l'elevata presenza di selenio contribuisce a prevenire l'invecchiamento cellulare e a contrastare l'azione dannosa dei radicali liberi.

– **Stimola il benessere cardiovascolare:** la vitamina E favorisce le funzioni cardiache e, allo stesso tempo, svolge un'azione benefica nei confronti degli occhi.

– **È energizzante, ricco di proteine e ipocalorico:** per queste ragioni viene consigliato agli atleti e a tutti coloro che conducono uno stile di vita attivo e dinamico.

– **È altamente digeribile e depurante:** rispetto al frumento classico risulta molto più leggero e digeribile. Inoltre, contribuisce al buon funzionamento del fegato e in particolar modo, allo smaltimento delle tossine in eccesso.

– **È utile per chi ha problemi di colesterolo:** è privo di colesterolo e contribuisce a contrastare il colesterolo cattivo (LDL).

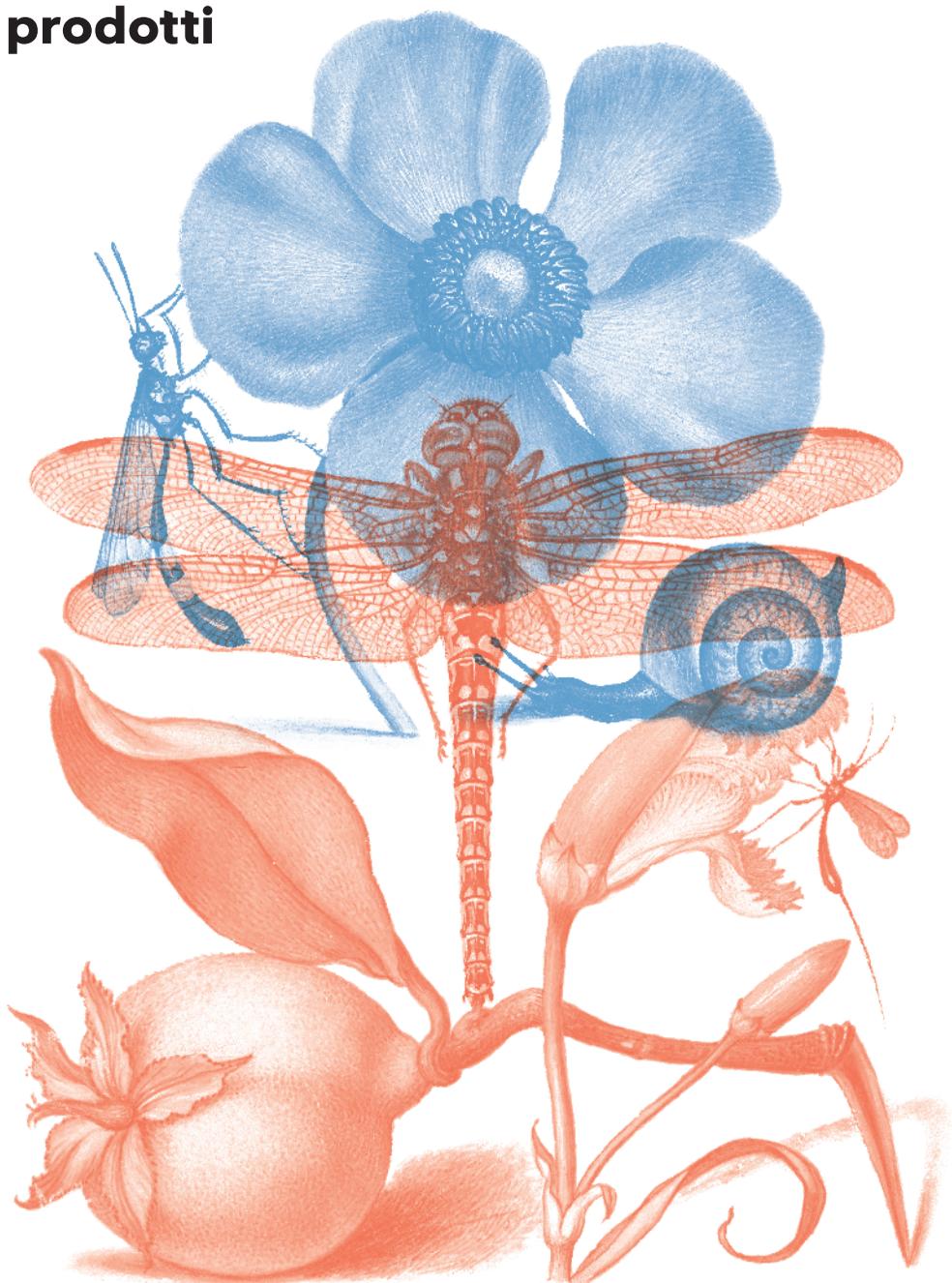
– **Regola i livelli di glicemia nel sangue:** ha un indice glicemico più basso rispetto a quello del grano duro; è quindi ideale per i diabetici e per tutti coloro che soffrono di ipoglicemia.

La farina di grano Khorasan si distingue per la colorazione ambrata e la consistenza granulosa; rispetto alla farina bianca contiene molte più proteine e presenta un maggior potere saziante. Facilmente lavorabile, morbida e dal profumo che evoca la nocciola e la crosta di pane, è ottima per la preparazione di pasta, pane, pizza, focacce, biscotti e dolci vari.



I nostri prodotti

22



Colline di Pergola

Il profumo dell'Aria

23



Il respiro della Terra

Le farine

Le nostre farine vengono ottenute dalla macinazione di grani altamente selezionati coltivati esclusivamente dall'**Azienda Agricola Vangelista Luca** nelle colline di Pergola, territorio particolarmente adatto alla coltivazione delle nostre varietà di cereali.

– Una volta raccolto, il cereale viene stoccato in appositi silos a temperatura controllata e preparato per il processo di macinazione;
– I chicchi vengono selezionati tramite una selezionatrice ottica, che con un sistema di lettori ottici ad infrarossi e di pulsori ad aria compressa, scarta tutti quelli danneggiati e tutti gli elementi che la selezione normale non è riuscita

ad espellere (residui di microinerti, gusci, polveri, vetro); grazie alla selezione ottica, vengono macinati i chicchi integri al 100%, garantendo un prodotto finale di altissima qualità e, soprattutto, aumentando il livello di sicurezza alimentare della farina;
– Dopo essere stata macinata, la farina viene confezionata in ATM (atmosfera protettiva):

questa tipologia di confezionamento permette di aumentare il periodo di conservabilità dei prodotti alimentari e contribuisce a mantenerne inalterate le proprietà sensoriali grazie all'azione inibente e batteriostatica dei gas utilizzati. Gli aspetti nutrizionali, fisici (dimensioni, volume, etc.) e quelli gustativi dell'alimento rimangono quindi inalterati rispetto al pre confezionamento.





Farina di Farro Monococco

Confezione

1 kg - 25 kg - sfusa

Ingredienti

Farro monococco biologico

Origine del farro

Az. Agr. Vangelista Luca

Caratteristiche

Macinata a pietra,
tipo 1, contiene glutine

Utilizzi

**Pasticceria,
pane, pizza**

Shelf-life

2 anni dalla data
di confezionamento

Farina di Grano Khorasan

Confezione

500 g - 25 kg - sfusa

Ingredienti

Grano Khorasan biologico

Origine del farro

Az. Agr. Vangelista Luca

Caratteristiche

Macinata a pietra,
Integrale, contiene glutine,

Utilizzi

**Pasta all'uovo,
pane, dolci**

Shelf-life

2 anni dalla data
di confezionamento

Farina di Farro Dicocco

Confezione

25 kg - sfusa

Ingredienti

Farro dicocco biologico

Origine del farro

Az. Agr. Vangelista Luca

Caratteristiche

Macinata a pietra,
Tipo 1, contiene glutine

Utilizzi

**Pasta all'uovo,
pane, pizza**

shelf-life

2 anni dalla data
di confezionamento

Semolato di Grano Khorasan

Confezione

25 kg. - sfusa

Ingredienti

Grano Khorasan biologico

Origine del farro

Az. Agr. Vangelista Luca

Caratteristiche

Macinata a cilindri,
contiene glutine

Utilizzi

**Pasta secca,
pane, pizza**

Shelf-life

2 anni dalla data
di confezionamento

Il Farro perlato

28

Il farro perlato può essere sostituito al riso ed è ottimo per la preparazione di zuppe e insalate; essendo privo della pellicola esterna che riveste il farro decorticato, non necessita di ammollo, una volta aperto è sufficiente sciacquarlo con acqua fresca e cuocerlo in acqua bollente per 20-25 minuti, dopodiché va scolarlo e utilizzarlo come si preferisce.



Farro Perlato

Confezione

500 g - sfuso

Ingredienti

Farro Dicocco biologico

Origine del farro

Az. Agr. Vangelista Luca

Caratteristiche

Contiene glutine,
Non necessita di ammollo

Utilizzi

Minestre, insalate,
come sostituto del riso

Shelf-life

2 anni dalla data
di confezionamento



La Pasta artigianale

La pasta artigianale Nojà è prodotta esclusivamente con le nostre farine, realizzando così una filiera chiusa a garanzia di una maggiore qualità e controllo del prodotto e delle materie prime utilizzate, dalla raccolta nei campi alla degustazione a tavola. La nostra pasta secca è prodotta utilizzando procedimenti e attrezzature artigianali, come la **trafilatura al bronzo**, che rende la pasta capace di assorbire perfettamente qualunque condimento, e l'**essiccazione lenta** (dalle 30 alle 36 ore) e a **bassa temperatura**, che ne conservano e garantiscono il sapore e la genuinità.

Le tagliatelle, in particolare, vengono "annidate" a mano, ciò vuol dire che due operatori manualmente formano la famosa forma di nido che si ritrova nelle confezioni, per preservare l'integrità e i sapori del prodotto. Essendo un prodotto artigianale, composto solamente da acqua e farina, consigliamo di cuocere la nostra pasta in abbondante acqua e di non superare i tempi di cottura indicati sulla confezione: se scolata al momento giusto, la pasta può essere consumata anche dopo qualche ora (es. ripassata in padella) senza che si rischi alcun problema.

Le prime volte, consigliamo di abbinarla a un condimento semplice (olio e parmigiano oppure un sugo di pomodoro e basilico) per risaltarne il sapore e le caratteristiche: la pasta di grano khorasan si abbina bene a qualsiasi condimento, mentre la pasta di farro ha un retrogusto leggermente più amaro e si abbina bene con i sapori un po' più decisi (es. melanzane, ricotta salata, carciofi, broccoli, pomodori secchi, ragù di carne, salsiccia). I casarecci e, ovviamente, i ditalini, si prestano molto bene all'utilizzo con minestre e vellutate.



Farro

Tagliatelle Casarecci Ditalini Eliche





Tagliatelle Bio di Farro

Confezione

250 g

Ingredienti

Acqua, farina biologica di farro dicocco macinato a pietra

Origine del farro

Az. Agr. Vangelista Luca

Caratteristiche

Contiene glutine, trafilata al bronzo, essiccazione 36 ore, annidata a mano

Shelf-life

2 anni dalla data di confezionamento

Tempi di cottura

5/7 minuti



Casarecci Bio di Farro

Confezione

500 g

Ingredienti

Acqua, farina biologica di farro dicocco macinato a pietra

Origine del farro

Az. Agr. Vangelista Luca

Caratteristiche

Contiene glutine, trafilata al bronzo, essiccazione 30 ore

Shelf-life

2 anni dalla data di confezionamento

Tempi di cottura

6/8 minuti



Ditalini Bio di Farro

Confezione

500 g

Ingredienti

Acqua, farina biologica di farro dicocco macinato a pietra

Origine del farro

Az. Agr. Vangelista Luca

Caratteristiche

Contiene glutine, trafilata al bronzo, essiccazione 30 ore

Shelf-life

2 anni dalla data di confezionamento

Tempi di cottura

6/8 minuti



Eliche Bio di Farro

Confezione

500 g

Ingredienti

Acqua, farina biologica di farro dicocco macinato a pietra

Origine del farro

Az. Agr. Vangelista Luca

Caratteristiche

Contiene glutine, trafilata al bronzo, essiccazione 30 ore

Shelf-life

2 anni dalla data di confezionamento

Tempi di cottura

7/9 minuti



Grano Khorasan

Tagliatelle Penne Rigatoni



Mezze maniche Eliche Paccheri



Tagliatelle Bio di Grano Khorasan

Confezione

250 g

Ingredienti

Acqua, semolato di grano khorasan biologico

Origine del grano khorasan

Az. Agr. Vangelista Luca

Caratteristiche

Contiene glutine, trafilata al bronzo, essiccazione 36 ore, annidata a mano

Shelf-life

2 anni dalla data di confezionamento

Tempi di cottura

6/8 minuti



Penne Bio di Grano Khorasan

Confezione

500 g

Ingredienti

Acqua, semolato di grano Khorasan biologico

Origine del grano khorasan

Az. Agr. Vangelista Luca

Caratteristiche

Contiene glutine, trafilata al bronzo, essiccazione 30 ore

Shelf-life

2 anni dalla data di confezionamento

Tempi di cottura

6/8 minuti



Rigatoni Bio di Grano Khorasan

Confezione

500 g

Ingredienti

Acqua, semolato di grano khorasan biologico

Origine del grano khorasan

Az. Agr. Vangelista Luca

Caratteristiche

Contiene glutine, trafilata al bronzo, essiccazione 30 ore

Shelf-life

2 anni dalla data di confezionamento

Tempi di cottura

9/11 minuti



Mezze Maniche Bio di Grano Khorasan

Confezione

400 g

Ingredienti

Acqua, semolato di grano khorasan biologico

Origine del grano khorasan

Az. Agr. Vangelista Luca

Caratteristiche

Contiene glutine, trafilata al bronzo, essiccazione 32 ore

Shelf-life

2 anni dalla data di confezionamento

Tempi di cottura

11/13 minuti





Eliche Bio di Grano Khorasan

Confezione

500 g

Ingredienti

Acqua, semolato di grano khorasan biologico

Origine del grano khorasan

Az. Agr. Vangelista Luca

Caratteristiche

Contiene glutine, trafilata al bronzo, essiccazione 30 ore

Shelf-life

2 anni dalla data di confezionamento

Tempi di cottura

7/9 minuti



Paccheri Bio di Grano Khorasan

Confezione

400 g

Ingredienti

Acqua, semolato di grano khorasan biologico

Origine del grano khorasan

Az. Agr. Vangelista Luca

Caratteristiche

Contiene glutine, trafilata al bronzo, essiccazione 32 ore

Shelf-life

2 anni dalla data di confezionamento

Tempi di cottura

11/13 minuti



I Biscotti

42

I biscotti Nojà nascono dall'esigenza di garantire un'esperienza gustativa rara e particolare: l'idea era quella di realizzare un prodotto che donasse il piacere di riscoprire il gusto e la fragranza dei biscotti fatti in casa e dei sapori dimenticati, utilizzando esclusivamente materie prime genuine e di eccellente qualità. La nostra ricerca ci ha portato ad incontrare la passione e l'amore per la pasticceria di una mamma e delle sue due figlie, che gestiscono un

laboratorio di pasticceria a conduzione familiare nel cuore del Montefeltro; grazie alla loro collaborazione, abbiamo iniziato un percorso di studio e ricerca che ci ha portato alla realizzazione di un prodotto ottenuto con processi artigianali e ingredienti di qualità, a partire dalla nostra **farina di farro monococco, le uova fresche, lo zucchero di canna grezzo, il burro di panna del Trentino o il cacao dalla Francia,** in cui gli unici aromi utilizzati sono naturali, come la vaniglia e la scorza di limone.

Ad eccezione dell'impastamento e della cottura in forno, tutte le altre lavorazioni vengono realizzate a mano dalle tre signore. Ultimamente, abbiamo introdotto una varietà pensata ai prodotti tipici delle nostre terre, realizzando dei biscotti con frolla di farina di farro monococco e confettura di visciole.



Mattonelle

Meringa e granella
di mandorla



Frollini

Essenza di limone



Rustici

Gocce di cacao puro



Cestini

Crema di gianduia
Marmellata di albicocche e ciliegie



Farro & visciola

Confettura di visciole





Mattonele

Confezione

100 g / 250 g

Ingredienti

Biscotti artigianali a base di 100% farina di farro monococco biologica, meringa e granella di mandorle

Origine del farro

Az. Agr. Vangelista Luca

Shelf-life

4 mesi dalla data di confezionamento

* 46

Cestini

Confezione

100 g / 250 g

Ingredienti

Biscotti artigianali a base di 100% farina di farro monococco biologica assortiti con confettura di ciliegie/albicocche o crema di gianduia

Origine del farro

Az. Agr. Vangelista Luca

Shelf-life

4 mesi dalla data di confezionamento



Frollini

Confezione

100 g / 250 g

Ingredienti

Biscotti artigianali a base di 100% farina di farro monococco biologica e aroma naturale di limone

Origine del farro

Az. Agr. Vangelista Luca

Shelf-life

4 mesi dalla data di confezionamento



Farro & Visciola

Confezione

100 g / 250 g

Ingredienti

Biscotti artigianali a base di 100% farina di farro monococco biologica e confettura di visciole

Origine del farro

Az. Agr. Vangelista Luca

Shelf-life

4 mesi dalla data di confezionamento



Rustici

Confezione

100 g / 250 g

Ingredienti

Biscotti artigianali a base di 100% farina di farro monococco biologica e gocce di cioccolato fondente

Origine del farro

Az. Agr. Vangelista Luca

Shelf-life

4 mesi dalla data di confezionamento



Confezione

0,50 L.

Ingredienti

Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito, zucchero, grano khorasan biologico, bucce di arancia

Origine del grano

Az. Agr. Vangelista Luca

Caratteristiche

Contiene glutine, non pastorizzata, non filtrata, rifermentata e affinata in bottiglia

Stile

Blanche

Abbinamenti

Pesce, fritto, insalate



REA. La Birra di Grano Khorasan

L'ultima arrivata nella famiglia Nojà: una birra artigianale nata dall'unione della purezza dell'acqua del Monte Catria e del sapore unico del grano Khorasan. Un progetto portato avanti con la collaborazione del Birrifico del Catria e del CERB, il Centro di Eccellenza per la Ricerca sulla Birra. Una birra in stile "blanche" leggera (5% vol.), di colore paglierino pallido, leggermente velata, con un aroma morbido di frumento antico che si fonde con un sentore di agrumi rinfrescante e pronunciate tonalità di lievito. Il sapore è frutto di un ricercato equilibrio tra il rustico del frumento Khorasan, dei lieviti che ricordano la crosta di pane e di un piccante sentore agrumato dalle bucce di arancio gettate in bollitura.





REA Silvia è il nome della madre di Romolo e Remo, i gemelli che secondo la leggenda hanno fondato Roma. **REA**, in greco antico, significa “scorrere, ruscello, corrente”. Una piccola parola, che collega le nostre origini con il nostro presente; un omaggio a Roma, la nostra amata città natale, e a Pergola, in cui sgorga la bellissima cascata di Valrea, situata nella frazione dove viviamo.



colophon

concept

design e grafica

ma:design

foto

Daniele Lisi

Riccardo Sciarra

Officine Visuali

Luca Vangelista

Azienda Agricola Vangelista Luca
sede aziendale: Località Valrea, 14
61045 Pergola (PU) Italia
info@nojaltri.it - m +39 335 5609 616
www.nojaltri.it

**Il valore
di un ricordo...
l'emozione
di farlo rinascere**

