Ley, la farina proteica ottenuta con scarti della birra

fiera-foto03-low-ce9a013d

Presentata a Beer&Food Attraction di Rimini, la farina di birra Ley, prodotta dalla veneta Circular Food è stata già favorevolmente accolta dal trade e dal consumer perché, oltre a essere buona e sana, fa bene anche all'ambiente.

Grazie a un **innovativo processo brevettato** (HSCD - High Speed Cold Dryer) che consente di trasformare in farina i prodotti di risulta di distillati e fermentati, Circular Food è entrata ufficialmente nel mercato dell'economia circolare. La svolta è Ley, la **rivoluzionaria farina** ottenuta dalla trebbia di birra che recupera gli scarti di produzione dei birrifici fino ad ora trattati come rifiuti organici o destinati a mangime.



Circular ha saputo **restituire dignità a tali scarti** traendone un'ottima farina di birra integrale e proteica, ad alto contenuto di fibre (52%), dal caratteristico sapore tostato che la rende ideale come base per la produzione di prodotti da forno. La pasta, i grissini e gli snack salati prodotti con farine Ley non sono solo buoni, ma anche sani grazie al basso contenuto di glutine

e all’alto contenuto di fibre e proteine vegetali. I prodotti Ley sono anche **rispettosi dell’ambiente**: l’approccio circolare, sostenibile e di cooperazione adottato da Circular food con grandi e piccoli birrifici consente di **ridurre gli elevati** **sprechi** che caratterizzano il mondo della produzione alimentare con un atteggiamento rispettoso nei confronti dell’ambiente e delle persone.

L’innovazione non risiede solo nell’idea, già di per sé lodevole, di **dare una seconda vita ai residui di orzo maltato** che la fermentazione non ha trasformato in birra, ma anche nell’impiego di impianti tecnologicamente avanzati in grado di cambiare radicalmente il tradizionale modello produttivo **riducendo i tempi di produzione ed esaltando le qualità organolettiche del prodotto**, mantenendone tuttavia intatti i valori nutrizionali. Il tutto con un risparmio del 60% del fabbisogno energetico, un ridotto impatto CO2, il recupero dell’acqua estratta, l’assenza di uso di combustibili fossili.

L’economia circolare di Circular food parte dal territorio. Per essere lavorata entro le 24 ore successive e garantire la freschezza e la salubrità del prodotto, nell’attuale fase di start-up la trebbia viene **interamente raccolta presso i birrifici locali**. I prodotti ottenuti con la farina Ley vengono realizzati da forni e produttori del territorio selezionati per qualità della produzione e rispetto dell’ambiente. La capacità produttiva iniziale consente all’azienda di **posizionarsi in catene distributive di piccola-media dimensione** con l’obiettivo, nell’immediato futuro, di affacciarsi al mondo della GDO.