

L'Azienda Agricola Mircio è una società a conduzione familiare, che coltiva da generazioni qualità pregiate di orzo, opportunamente selezionate tra quelle che meglio si prestano alla trasformazione in caffè d'orzo. Ci atteniamo a disciplinari e processi produttivi certificati dalla Regione Toscana che ci permettono di garantire, attraverso opportune pratiche agronomiche, il rispetto dell'ambiente e la salubrità dei nostri cereali.

The Azienda Agricola Mircio is a family owned company who grows, from generations, prestigious qualities of barley. The quality of barley that we chose is the appropriate for the transformation in barley coffee, by adhering to disciplinary and production certified processes that allow us to agronomic practices, respectful both for the environment and the healthiness of our cereals.



Italia
Toscana
Soc. Agricola Mircio

Società Agricola Mircio
Via Cassia Sud 125/A - 53100-Siena (SI) - Italy
P.IVA 00503180523 - agricolamircio@gmail.com
www.fiordorzo.it

Fior d'Orzo®



La semina dell'orzo nei nostri terreni avviene seguendo l'antica pratica agricola della rotazione annuale delle colture, alternando i cereali con varietà di leguminose che arricchiscono il terreno in modo naturale. La posizione collinare, grazie alla sua altitudine, impedisce alla coltura lo sviluppo di malattie fungine, rendendo il prodotto più sano e privo di micotossine.

***Sowing** barley in our land takes place following the ancient agricultural practice of annual rotation of crops, alternating with cereals varieties of legumes that enrich the soil naturally. The hillside location, thanks to its altitude, prevents the crop development of fungal diseases, making the product more healthy and free of mycotoxins.*

La maturazione e tutto il ciclo produttivo del nostro orzo avvengono limitando l'uso di concimi e di prodotti chimici secondo un disciplinare di produzione approvato dalla Regione Toscana e riassunto dal marchio Agriqualità che promuove i prodotti ottenuti con tecniche di agricoltura integrata (L.R 25/99).

***Maturation** and the entire production cycle of our barley is done by limiting the use of fertilizers and chemicals, by adhering to a product specification approved by the Tuscany Region and summarized by Agriqualità that promotes the products obtained with techniques of integrated farming (L: R 25 / 99).*

La trebbiatura è uno spettacolo che riporta a tempi lontani e ogni anno dà vita ad una nebbia sottile che accompagna il rumore profondo ed ipnotizzante delle trebbiatrici che lavorano nei terreni di proprietà, tra i comuni di Asciano e Monteroni d'Arbia... le Colline Senesi.

***Threshing** is a show that takes you back to ancient times and each year create a fine mist accompanying noise deep and mesmerizing, the threshers, who work on the estates, between the towns of Asciano and Monteroni d'Arbia ... the Colline Senesi.*

Lo stoccaggio dell'orzo raccolto avviene nei nostri magazzini. In seguito l'orzo viene accuratamente selezionato e ne viene verificata la salubrità grazie a processi produttivi controllati e certificati dall'organismo di controllo CSQA autorizzato dalla Regione Toscana.

***Storage** of barley that is collected in the fields, takes place in our warehouses and then is carefully selected and verified its health thanks to production processes, certified and fully verified by the inspection body CSQA authorized by the Tuscany Region.*

La tostatura è realizzata in un impianto di nostra proprietà, uno dei pochi che utilizzano la legna come combustibile. Questo processo tradizionale consente di esaltare al massimo la meravigliosa fragranza e l'aroma del caffè d'orzo così ottenuto.

***Roasting** is made in our structure in the province of Siena, one of the few in Italy, using wood as fuel. This process makes sure to bring out at most, the wonderful fragrance and aroma of barley coffee thus obtained.*

La macinatura dell'orzo perfettamente tostato contribuisce ad esaltare la qualità del nostro caffè d'orzo. Questo prodotto è la sintesi e il frutto del nostro lavoro, votato al massimo della qualità, caratteristica accreditata anche presso l'Albo Nazionale di Campagna Amica con il codice di identificazione AGTSITOS009.

***Grinding**, perfectly roasted barley, helps to enhance the quality of our barley coffee and it is the synthesis of our work, voted at the highest quality, feature also accredited by the National Register of Campagna Amica with identification code AGTSITOS009.*

**Fior d'orzo
caffè d'orzo tostato e macinato
500g**

**Fior d'Orzo
roasted and grinded barley coffee
500g / 17.6 oz**



Fior d'Orzo®



**Fior d'orzo UNICO
"100 % orzo Mondo"
tostato e macinato 250g**

**Fior d'orzo UNICO
"100% barley Mondo"
roasted and grinded 250g / 8.8 oz**



**Fior d'orzo
"100% orzo Mondo"
20 cialde**

**Fior d'Orzo
"100% barley Mondo"
20 pods**

