





Dal campo alla Tazza

La semina nei terreni avviene seguendo l'antica pratica agricola della rotazione annuale delle colture.

La maturazione del nostro orzo avviene limitando l'uso dei concimi e di prodotti chimici, rendendo il prodotto più sano e privo di microtossine.

La tostatura effettuata nei nostri impianti avviene utilizzando soltanto la legna come combustibile, esaltando al massimo la meravigliosa fragranza e l'aroma del caffè d'orzo così ottenuto

L'Azienda Agricola Mircio è una società a conduzione familiare, coltiva qualità pregiate di orzo in terreni di proprietà ubicati in provincia di Siena, nei comuni di Asciano e Monteroni d'Arbia.

L'orzo e gli altri cereali sono coltivati in zone collinari, a circa 300 m slm



I nostri Prodotti



Caffè d'Orzo
tostato e macinato 250g



Caffè d'orzo
in cialde 20 unità



Caffè d'Orzo
tostato e macinato 500g



Il segreto del nostro sapore

La legna permette un ottimo controllo del calore derivante dalla tostatura, e cuoce il chicco sia dentro che fuori. Nella tostatura a gas, quella industriale, spesso si rischia di cuocere il chicco soltanto all'esterno.



Il nostro Fior d'Orzo soddisfa il gusto, l'olfatto, lasciando la piacevole sensazione di benessere dopo ogni momento che viene consumato.



Grazie della vostra attenzione