

DAPEPPE nello spirito aziendale della ricerca e mantenimento della qualità del cibo informa la sua clientela che nella preparazione delle sue piadine, cascioni e pasta fresca usa sin dall'inizio della sua attività farine da agricoltura biologica prodotte dal Molino :



Il Molino Agostini nasce 60 anni fa in prov di Ascoli Piceno e da 15 anni si dedica completamente al biologico, orientando così la sua filosofia aziendale a:

1) Ricerca cereali antichi - 2) Protezione della Biodiversità - 3) Tutela del Patrimonio Territoriale (stipulando contratti con aziende agricole biologiche locali e marchigiane), il che gli permette di produrre farine con cereali provenienti da agricoltura con filiera certificata e biologica.

(fino qui da fare rientrare sul cappello del menù)

(Precisiamo che Dapeppe sostituirà dal 2013 la farina di Kamutâ con la farina Grano Duro Cappelli Akruxâ prodotta da Agostini visto che il Kamutâ è importato dagli Usa mentre il

Grano Duro Cappelli Akruhá è un grano duro di altà qualità prodotto in Italia che rispetta un ben preciso disciplinare .)