

Farina di grano Bio

DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Ottimo da miscelare per il pane
Il re della pasta fatta in casa
Se miscelato per la pasta aiuta a non scuocere

RISPETTIAMO L'AMBIENTE

La confezione va conferita nella raccolta della carta, mentre l'etichetta nella raccolta della plastica. Ricorda di rispettare sempre le disposizioni del tuo Comune.

La Farina di Grani duri antichi è composta da: grano duro Senatore Cappelli e Saragolla

Si usa per impasti di pane, focacce, pizza e per realizzare la pasta fresca all'uovo. Dona croccantezza e sapore rustico.

Il grano duro tipo "Senatore Cappelli" è una varietà antica che contiene percentuali più elevate, rispetto ai grani moderni, di proteine, aminoacidi, vitamine e minerali, con all'apprezzato vantaggio di essere molto digeribile in quanto povero di glutine.

Nel passato è stato il grano duro più diffuso ed utilizzato, prima dell'avvento delle varietà moderne più produttive.

