

FARINA CELTICA



FARINA TIPO 1 CELTICA DI GRANO TENERO ITALIANO E MONOCOCCO SHEBAR

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero italiano

Soft WHEAT flour

Farina di monococco Shebar®

Shebar® einkorn flour

Presenza di glutine naturale

Presence of natural Gluten



ALCUNE INFORMAZIONI IN PIÙ SULLA FARINE CELTICA:

• La “farina” si ottiene solo da grano tenero, per questo prodotto Molino Piantoni seleziona solo grani teneri italiani di alta qualità.

• Tra i vantaggi del monococco ricordiamo: l'elevato numero di carotenoidi, la presenza di vitamina E, ma soprattutto un importante contenuto proteico.

• Farina Celtica contiene anche monococco Shebar® macinato a pietra, la macinazione avviene per mezzo di due lastre di pietra in orizzontale a lenta rotazione.

• Il suo potere calorico è 347 KCal grazie alla presenza del monococco.

• La presenza del monococco Shebar® dona alla farina più potere nutrizionale, grazie alla macinazione a pietra che conserva tutte le proprietà nutrizionali.

• I grani selezionati non sono OGM.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Valore energetico	KJ 1471
Valore energetico	Kcal 347
Sale	< 0,1g
Proteine	13,8 g
Grassi totali	1,4 g
Di cui grassi saturi	0,23 g
Carboidrati	67,7 g
Di cui zuccheri	0,41 g
Fibra	4,2 g

