

FARINA

SERENISSIMA



FARINA TIPO 2 SERENISSIMA DI GRANO TENERO ITALIANO MACINATO A PIETRA

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero italiano tipo 2

Presenza di glutine naturale

Confezionato in atmosfera protetta



ALCUNE INFORMAZIONI IN PIÙ SULLA FARINA SERENISSIMA:

La farina Serenissima è prodotta esclusivamente con grani italiani. I grani, una volta selezionati, sono macinati a pietra e la farina prodotta è adatta per ottenere pane, pizza, dolci di ottima qualità. La macinazione a pietra permette di mantenere inalterate tutte le sostanze proteiche, le fibre, gli oligominerali e i sali minerali del chicco di grano. Dal punto di vista nutrizionale, la farina Serenissima, resta quindi quella più completa e naturale. Il colore ambrato chiaro e il caratteristico profumo della farina di una volta, sono i tratti più evidenti di farina Serenissima. Con l'utilizzo di lieviti naturali, questa farina è particolarmente indicata per l'alimentazione di bambini e anziani in quanto la macinazione lenta, con pietre naturali martellate a mano, permette alla farina di rimanere viva donandole un'alta digeribilità.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Valore energetico	KJ 1426
Valore energetico	Kcal 336
Sale	< 0,1 g
Proteine	13,62 g
Grassi totali	2,07 g
Di cui grassi saturi	0,36 g
Carboidrati	65,76 g
Di cui zuccheri	0,35 g
Fibra	4,68 g

