



Nanna Casale

C A S A L E

1 4 8 5

Farina di Ceci

Macinata a Pietra



La Farina di Ceci Casale1485, ricavata dalla macina a pietra di ceci secchi italiani, si usa soprattutto per creare la focaccia, fritta o cotta al forno, conosciuta in molte zone d'Italia come farinata o cecina, che può essere condita solo con olio e rosmarino, oppure come la pizza con ingredienti a piacere. La Farina di Ceci può essere usata anche per preparare le panelle, la panissa, le crespelle rustiche, i biscotti e i sostituti del pane. La Farina di Ceci è ricca di proteine, poiché deriva dai legumi e non dai cereali e viene miscelata alla farina di frumento per migliorare l'apporto proteico di quest'ultima. Viene confezionata in atmosfera protettiva per salvaguardarne più a lungo la freschezza e la fragranza.

Dati tecnici

Confezione	400 g
Confezioni a cartone	20
Dimensioni cartone	410x240x230
Codice	0000014
Codice EAN	8057829730146