



Nonna Luisa

C A S A L E

1 4 8 5

Farina di Farro

Macinata a Pietra



La Farina di Farro del Casale1485 è ottenuta dalla macina a pietra di solo farro integrale dell'Umbria. Viene utilizzata al posto della farina tradizionale per arricchire il sapore di biscotti, crostate e di ogni tipo di dolce, ma anche per preparare polenta, pasta e per creare un pane denso e spesso. Rispetto alla farina tradizionale è più digeribile ed è quasi priva di glutine, ha un sapore più intenso e caratteristico, con un delicato aroma di noci. Può anche essere miscelata alla farina di frumento in percentuali variabili a seconda dei gusti. 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	0000013
Codice EAN	8057829730139