Specialità pastaia
Farro Dicocco

100% italiano

Noto Cereale dei legionari dell'Antica Roma con un patrimonio genetico di 28 Cromosomi, la cui area di diffusione originaria è collocabile da Oriente del Mediterraneo fino al Caucaso.

-Fettuccine- integrali

Essiccazione e bassa temperatura
40° C Max x 36 / 48 h
Trafile 100% bronzo

macinata a pietra

1,8Kg℮

tempo di cottura: 7-9 min.

SPECIALITA' PASTAIA DI FARRO DICOCCO 100% ITALIANO

Valori nutrizionali medi per 100g	
Energia	1.470Kj - 347kcal
Grassi	3,50 g
di cui acidi grassi saturi	0,80 g
Carboidrati	65,10 g
di cui zuccheri	5,90 g
Fibre	6,50 g
Proteine	13,80 g
Sale	nd

da consumarsi preferibilmente entro il e lotto:

Ingredienti: sfarinato integrale di **farro dicocco (triticum dicoccum,)** biologico

Prodotto e confezionato da:
G.T.C. Srl - Panelo - Via Pascoli, 6
29010 Pontenure (PC)
vendite@sanebonta.it www.panela.it

Etichetta ambientale: vedi QR CODE

8 002759 000302

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT BIO
OPERATORE CONTROLLATO N° M2E
bioagricert

RUVIDITA' NATURALE

BIOLOGICO
IT-BIO-007
AGRICOLTURA ITALIA

Pastai per Natura

esprime la sapiente tecnica, frutto dell'esperienza e della creatività Panelita, di amalgamare ed impastare cereali delle varietà originarie affinchè si possano sprigionare i naturali sapori e proprietà.