

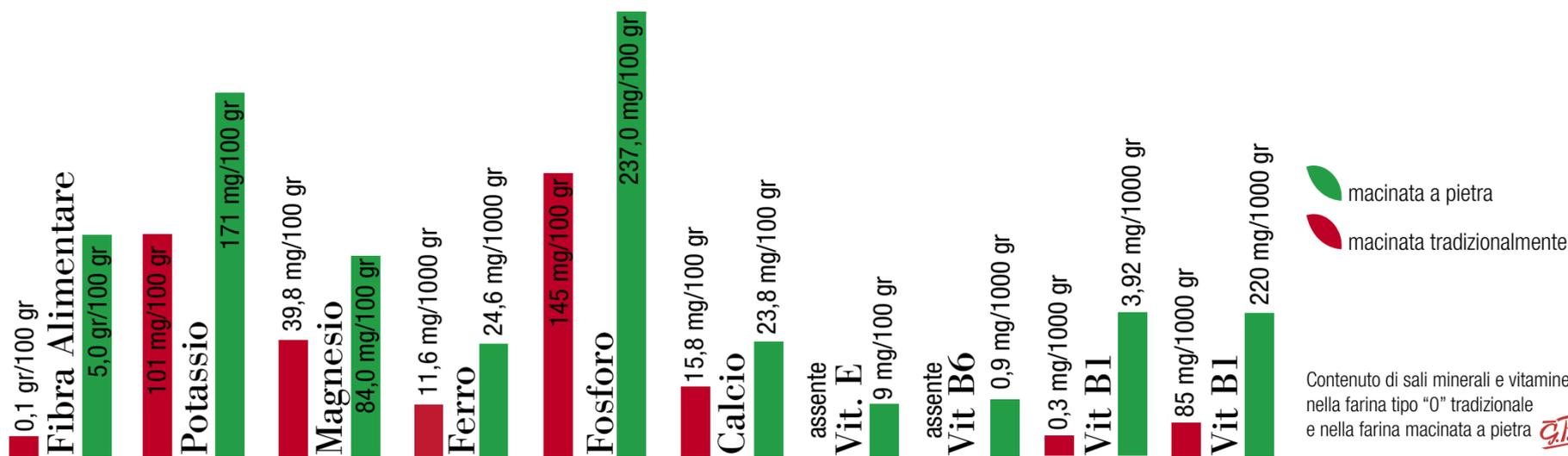


farina macinata a pietra

i sapori
della tradizione

i valori della nutrizione

La farina macinata a pietra a differenza di quella lavorata nelle industrie conserva integri tutti i minerali e le vitamine del grano. La nostra farina in particolare si ottiene combinando insieme diverse delle migliori varietà di grano già prima della molinatura, ottenendo così un prodotto dalle caratteristiche organolettiche simili a quelle delle farine di un tempo, all'epoca dei nostri nonni quando si seminavano assieme diverse varietà di grano e non una sola come avviene oggi.



Contenuto di sali minerali e vitamine nella farina tipo "0" tradizionale e nella farina macinata a pietra

