



Prodotti    Alimenti▼    Materie prime▼    Farina▼    FARINA DI FARRO BIANCA BIO

## FARINA DI FARRO BIANCA BIO



Questa farina può essere utilizzata come alternativa alla farina di frumento, sono solo 2 le accortezze da tener presente per buoni risultati: - utilizzare più liquidi rispetto alla norma per gli impasti, dato che assorbe più acqua della normale farina

## Ingredienti

Farina di farro bianca bio.

## Valori Nutrizionali

Valori nutrizionali medi per	100 g
Energia	364 kcal / 1545 kK
Proteine	14,5 g
Carboidrati	73,9 g
di cui zuccheri	4.32 g
Grassi	1,6 g
di cui acidi grassi saturi	0.3 g
Fibre	3.25 g
Sodio	0.001

## Info utili

**Codice:** 1503

**Peso:** 500 g

**Minsan:** 900231111

**Ente certificatore:** QC

**Codice Ean:** 8016323384231

**Agricoltura:** UE

**Modalità di conservazione:**

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da luce e fonti di calore. Le farine da cereali bio sono normalmente più delicate di quelle convenzionali. Se non conservate correttamente infatti si dimostrano più inclini a sviluppare "farfalle".

IL FIOR DI LOTO S.R.L.

Interporto S.I.TO | Strada Prima n° 1/A - 10043 ORBASSANO | Torino - ITALY - Partita IVA: 00814780011  
R.E.A. n. 452340 - Capitale soc. € 100.317,00 int. vers. | ilfiordiloto@pec.it

Powered by Wellnet Srl