



Prodotti    Alimenti ▾    Materie prime ▾    Farina ▾    FARINA INTEGRALE DI FARRO BIO

## FARINA INTEGRALE DI FARRO BIO



Con la molinatura del farro decorticato, si ottiene la farina integrale di farro. Il farro contiene una buona quantità di fibre e proteine

## Ingredienti

Farina di Farro integrale Bio.

## Modo d'uso

Con questa farina si produce un ottimo pane, che a parità di fibre del pane integrale, si avvicina molto al sapore del pane bianco, è più aromatico e non ha sapore di crusca. 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

## Valori Nutrizionali

Valori nutrizionali medi per	100 g
Energia	332 kcal / 1407 kJ
Proteine	15.5 g
Carboidrati	63.3 g
di cui zuccheri	0.4 g
Grassi	2 g
di cui acidi grassi saturi	0.4 g
Fibre	7 g
Sodio	0.003 g

## Info utili

**Codice:** 1479

**Peso:** 500 g

**Minsan:** 901714396

**Ente certificatore:** QC

**Codice Ean:** 8016323384187

**Agricoltura:** ITALIA

**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