

Farro Soffiato



Prodotto da agricoltura
Biologica



Monteleone di Spoleto, località Trivio
via strada provinciale n° 85
06045 (PG) ITALY
Tel.: +39 0743 70112
Cell.:+39 3383953503

Produttore : Azienda Agricola Dolci Giuseppina
Luogo di Produzione : Monteleone di Spoleto PG ITALIA
Luogo di coltivazione : forca cancello

Descrizione: IL farro soffiato è ottenuto mediante la "soffiatura" del chicco di farro . È molto indicato per una dieta ipocalorica e a bassissimo contenuto di grassi (vedi valori nutrizionali) .

Tipo di Confezione: confezionato a mano sottovuoto .

Nei seguenti formati:

- Confezione da 125 g
- Sciolto (a richiesta)

Valori Nutrizionali: Risultati delle prove di laboratorio dell'Università di Perugia su campione di farro Soffiato dell'azienda Agricola Dolci Giuseppina, anno 2010

Informazioni Nutrizionali	
Valori medi per 100 gr. di prodotto	
Valore energetico	291Kcal\1218KJ
Proteine	12.3 g
Carboidrati	55.5 g
Grassi	2.2 g

AZIENDA AGRICOLA



DOLCI GIUSEPPINA

www.farrodimonteleone.it

Modalità di utilizzo:

Si mangia crudo . È molto indicato per una colazione leggera e nutriente. Ottimo per un pasto dietetico, nel latte, nel tè o nello yogurt.

Conservazione: In luogo fresco ed asciutto, areato, lontano da umidità, fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata .

Durata: da consumare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.

Come ordinare: acquista online oppure ,inviaci una email oppure telefonaci