

Galette di Farro



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 : adino, verogna, forca cancello

Descrizione: Le gallette di farro sono ottenute mediante pressatura a caldo di chicchi di farro . Sono molto indicate per una dieta ipocalorica e a bassissimo contenuto di grassi (vedi valori nutrizionali) .

Tipo di Confezione: confezionato a mano, saldatura e nastro.

Nei seguenti formati:

- Confezione da 100 g

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

Informazioni Nutrizionali	
Valori medi per 100 gr. di prodotto	
Valore energetico	302Kcal\1266KJ
Proteine	g 18.8
Carboidrati	g 50.2
Grassi	g 1.8

AZIENDA AGRICOLA



DOLCI GIUSEPPINA

www.farrodimonteleone.it

Modalità di utilizzo:

Si mangiano crude . Si Possono guarnite con marmellata, miele, cioccolato o quant'altro. Sono ottime , per un pasto dietetico, con l'insalata.

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