

SEMOLATO GRANO DURO RUSSELLO

Il Russello, uno dei grani più antichi dell'isola, pulito a secco e successivamente lavato prima del processo molitorio al fine di ottenere un grano privo di impurità ed un chicco più, morbido pronto ad una macinazione lenta e delicata.

INGREDIENTI :

Semolato di **Grano** Duro Russello* 100%.
(*da agricoltura biologica UE - Italia)

Contiene **Glutine**

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g

Energia	1498 kj - 358 kcal
Grassi	1,4 g
di cui: acidi grassi saturi	0,35 g
Carboidrati	70 g
di cui: zuccheri	2,4 g
Fibre	4 g
Proteine	12,6 g
Sale	0,001 g

Denominazione

Semolato di frumento Siciliano, Monovarietà Russello.

Ente di controllo

IT BIO 004 Agricoltura UE

Produttore - Distributore

Azienda Agricola Tenuta dei Fossi di Marilina Paternò, C.da San Lorenzo S.n. - 96017 Noto (SR) - Italia

Stabilimento di produzione

Noria Srl , Via Michelica Malvagia 10/B1 97015 - Modica (RG) – Italia

Conservazione : Conservare in luogo fresco e asciutto.

Caratteristiche : Macinata a pietra, alto contenuto di proteine e fonte di fibre.

Consigli d'uso : Ideale per prodotti da forno, panificati e pasta.

Shelf life : 6 mesi

Formati : 1000 Gr - 5 Kg - 25 Kg .

Confezioni : Busta pvc riciclabile - sacchi di carta riciclabile

Certificazioni

