

**Farina di farro " Spelta " biologico****Caratteristiche di produzione:**

**Provenienza:** il farro Spelta, viene macinato per conto dell'azienda presso un molino biologico con macine di pietra a Gravina di Puglia ( BA ) con certificazione ICEA.

Processo produttivo: pulitura e lavaggio grano, vari passaggi di macinazione, burattamento, insacchettamento.

**Componenti:** svecciatoio, lava-grano, lamonatoi, buratto.

**Caratteristiche del prodotto:**

**Aspetto e consistenza:** colore naturale.

**Gusto:** sapore intenso.

**Pezzatura:** granulometria secondo il prodotto che si vuole ottenere.

**Durata:** sei mesi.

**Modalità d'uso:** consigliabile per biscotti, focacce ed altri prodotti da forno.

**Singolarità/molteplicità:** farine di cereali antichi, non OGM irradiati, per intolleranti.

**Caratteristiche della confezione:**

**Tipo di packaging :** sacchetto in carta per farine

**Unità di prodotto:**

1 kg. - 5 Kg - 25 Kg.

	pz. per scatola	scatole per fila	file per pallet	scatole per pallet	pz. per pallet
<b>1 kg.</b>	<b>15</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>40</b>	<b>600</b>
<b>5 kg.</b>	<b>3</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>40</b>	<b>120</b>
<b>25 kg.</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>25</b>	<b>25</b>



Mia Terra è un marchio di proprietà della **Cager S.r.l.** Unipersonale  
Via S. Ferdinando di Puglia, 19 - 71042 Cerignola (Fg)  
Tel/Fax : 0039 (0)885 411220 - [www.miaterra.it](http://www.miaterra.it) - [info@miaterra.it](mailto:info@miaterra.it)

p. I.V.A. 03514350713