

**Farina Tipo 1 di Grano Tenero Gentilrosso****Caratteristiche di produzione:**

Provenienza: il Grano Tenero Gentilrosso, viene macinato al molino a macine di pietra in Azienda (c.da Secondino) con certificazione biologica ICEA.

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

Componenti: svecciatoio, lava grano, macina di pietra, buratto, sacchetti.

**Caratteristiche del prodotto:**

Aspetto e consistenza: colore naturale.

Gusto: sapore dolce e intenso.

Pezzatura: granulometria secondo il prodotto che si vuole ottenere.

Durata: sei mesi.

Modalità d'uso: consigliabile per dolci, biscotti e altri prodotti da forno.

**Caratteristiche della confezione:**

Tipo di packaging: sacchetto in plastica per alimenti (polycarbonato) o sacchetto di carta per farine.

Singolarità/molteplicità: farine di cereali Antichi, non OGM Irradiati, per intolleranti.

Unità di prodotto: 1 Kg - 5 Kg.

Idonea anche per gli intolleranti al glutine

Macinazione a bassa estrazione (macine di pietra).

	pz. x scatola	scatole x pallet	file x pallet	pz. x pallet
<b>1000 gr</b>	<b>15</b>	<b>52</b>	<b>4</b>	<b>780</b>
<b>5 kg</b>	<b>4</b>	<b>80</b>	<b>5</b>	<b>320</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 427366 - [www.miaterra.it](http://www.miaterra.it) - [info@miaterra.it](mailto:info@miaterra.it)

p. I.V.A. 03514350713