

Pasta di farro



Con 28% farina di farro e 72% semola di grano duro

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI:

la farina di farro rende la pasta più digeribile, vi apporta la vitamina A, E, C e gruppo B, acido fitico e molti minerali fra cui calcio ferro, fosforo, magnesio, potassio selenio, che è un utile alleato nell'ostacolare la formazione di radicali liberi, con una funzione antiossidante

IN CUCINA:

ci stiamo lavorando

Confezioni:

- 500 Gr.
- Scatola da 10 Confezioni da 500 Gr.