

FARINA GIALLA DA POLENTA PRECOTTA



Caratteristiche: Farina di mais 100% italiano per polenta gialla. Per la cottura: versare la farina lentamente a pioggia in acqua precedentemente salata e portata ad ebollizione. Cuocere per almeno 12 minuti avendo cura di rimestare continuamente. Infine versare la polenta su un tagliere di legno.

Lavorazione: Questo tipo di farina si ottiene secondo il metodo dell'antica macinazione a pietra di cariossidi sane e mature di mais vitreo nazionale, razionalmente conservate, liberate dalle sostanze estranee ed impurità. Il prodotto viene poi precotto fino a condizioni ideali affinché la preparazione per polenta sia pronta per essere cotta in dodici minuti circa.

Conservazione: Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce. Da consumarsi preferibilmente entro la data impressa sulla confezione. Durata del prodotto 12 mesi.

Ingredienti: Farina di mais precotta.

Confezione: Sacchetto da 500 g

Imballo: 10 pezzi

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto	
VALORE ENERGETICO 327 kcal / 1379 kj	
GRASSI	3,5 g
di cui Acidi Grassi Saturi	0,4 g
CARBOIDRATI	58,7 g
di cui Zuccheri	0,8 g
PROTEINE	7,5 g
SALE	0,0 g

