Farina di Grano Saraceno

Farina naturalmente senza glutine



Equilibrata e ricca di amminoacidi essenziali la **Farina di Grano Saraceno** Nutrifree ha un alto valore nutritivo.
Questa farina può essere mescolata ad altre farine naturalmente prive di glutine per la preparazione di torte rustiche, pane e suoi derivati ai quali conferirà un sapore simile a quello del pane integrale.
Consigli di utilizzo: questa farina un alto contenuto di proteine con scarso potere panificatorio, l'alto contenuto di fibre inibisce lo sviluppo dell'impasto se viene usata in grande quantità, conferisce un sapore rustico agli impasti ecco perché si consiglia di usarlo in quantità ridotta nelle miscele con altre farine.

- naturalmente privo di lattosio
- ottima da miscelare con altre farine
- ideale per la preparazione di torte o panificati rustici

Fonte di fibre

Senza Amido di Frumento

Senza Glutine

Senza Latte

Senza Lattosio

Senza Uova

Ingredienti
farina di grano saraceno. Può contenere tracce di ***senape*** e di ***soia***.

Valori nutrizionali medi	Valore per 100 g
Energia kj	1452
Energia kcal	343
Grassi	2,9
- di cui — acidi grassi saturi	0,62
Carboidrati	66
- di cui — zuccheri	0,85
Fibre	5,3
Proteine	11
Sale	0,004