Farina Finissima di Mais



La **Farina Finissima di Mais** Nutrifree è ottenuta dalla macinazione di mais, cereale naturalmente privo di glutine e ricco di amido. Dalla macinazione si ottiene una farina molto fine, ideale per la preparazione di dolci e biscotti, non indicata per la preparazione della polenta.
Consigli di utilizzo: è la farina più usata per la produzione di alimenti senza glutine, perché il discreto contenuto di proteine la rende **la più adatta alla panificazione**.
Tuttavia il suo aroma è molto marcato, per cui è preferibile miscelarla ad altre farine senza glutine per preparazioni dolci e salate.

- Naturalmente privo di lattosio
- Ideale per la preparazione di dolci e biscotti

No OGM

Senza Amido di Frumento

Senza Glutine

Senza Latte

Senza Lattosio

Ingredienti
Farina di mais. Può contenere tracce di ***senape*** e di ***soia***.

Valori nutrizionali medi	Valore per 100 g
Energia kj	1460
Energia kcal	344
Grassi	1,9
- di cui — acidi grassi saturi	0,24
Carboidrati	7,3
- di cui — zuccheri	1,07
Fibre	1,6
Proteine	7,7
Sale	0,03