

## 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