

Farina finissima di Mais

Farina naturalmente senza glutine



La **Farina di Mais Finissima** Nutrifree è ottenuta dalla macinazione di mais, cereale naturalmente privo di glutine, ricco di amido e dal basso contenuto proteico. 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, perchè 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.



Senza Amido
di Frumento



Senza latte



Senza uova



No OGM



No Grassi
idrogenati

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

Ingredienti

farina di mais. Può contenere tracce di **senape** e di **soia**.

Valori nutrizionali medi	Valore per 100g
Valore Energetico	(Kcal) 344
	(KJ) 1460
Carboidrati	(g) 7,3
- di cui zuccheri	(g) 1,07
Grassi	(g) 1,9
- di cui saturi	(g) 0,24
Fibre	(g) 1,6
Proteine	(g) 7,7
Sale	(g) 0,03