



La nostra anima Bio a un soffio da te

PASTA CON ANTICHI GRANI SICILIANI - VARIETA' TIMILIA

I grani antichi siciliani sono un gruppo di grani che non sono stati modificati dai sistemi di selezione moderna e dalla mutazione. Hanno mantenuto, nel tempo, tutte le loro preziose caratteristiche: sono ricchi di proteine, minerali e vitamine, sono più digeribili, con una bassa quantità di glutine.

Selezioniamo i migliori grani antichi siciliani per realizzare un diverso tipo di pasta. La varietà "Timilia" in particolare, è nota per la sua spiga piccola e scura. Il suo grano è un ingrediente perfetto per una pasta fragrante e aromatica.

Descrizione - metodo di produzione

Questa pasta è prodotta dai produttori siciliani, seguendo un metodo tradizionale con macinazione a pietra, o cilindri, e asciugatura statica a basse temperature

L'intera catena di produzione è rigorosamente locale e completamente biologica. Il risultato è una pasta di alta qualità, una delle migliori che tu abbia mai assaggiato!



Ingredienti

Grano duro *, acqua

*da agricoltura biologica



Informazioni aggiuntive

Alta digeribilità - Acqua minerale
Umidità massima 12,50% - Grano Siciliano

Ideale per vegani/vegetariani

Valori Nutrizionali per 100gr

Calorie	349 kcal / 1463 kJ
Grassi	1,0 g
Di cui saturi	0,13 g
Carboidrati	72,1 g
Di cui zuccheri	1,0 g
Proteine	11,3 g
Fibre	3,7 g
Sale	0,001 g

Peso / Confezionamento

500 ml

Produced and packed for:

Ge.Im.A. S.r.l.
Via Panoramica, 340
98168 Messina

www.geima.it

