

LE FARINE


Spighe Toscane
il nostro Bio


Farine ottenute dalla molitura a pietra delle nostre varietà antiche di cereali, sia duri che teneri, oltre che dai legumi.

Sono farine adatte alla panificazione, alla preparazione di dolci, pasta fresca oltre che focacce e pizze.





IT BIO 014

 **Macinate a pietra
dal chicco intero
meticolosamente pulito**

 **Ricche di importanti
elementi nutritivi e
facilmente digeribile**

 **Con germe di grano**

 **Senza additivi
o agenti lievitanti**

 **Gusto tipico
come quello
di una volta**



LE FARINE

Spighe Toscane
il nostro Bio



FARINE BIO

Varietà:

Mix Grani Antichi Tipo 2, Mix Grani Antichi Integrale, Verna Tipo 2, Verna Integrale, Farina e Semola Cappelli, Farro Monococco, Farro Dicocco, Segale, Ceci, Mais.

Confezioni:

Sacchetto da
500 g, 750 g, 1 Kg,
5 Kg e 25 Kg.



IT BIO 014

Spighe Toscane Srl - Via del Petriolo 7, Loc. Antella - 50012 Bagno a Ripoli (FI) - Tel: +39 055 62.14.91 - E-mail: info@spighetoscane.it

www.spighetoscane.it