

Farine della cucina locale

Farina di grano saraceno fine conf. da 500g, 1000g, 5kg, 25kg

ideale per la preparazione di pizzoccheri, sciatt, paste e pane.

Farina di grano saraceno grossa conf. da 500g, 1000g, 5kg, 25kg

consigliata per la preparazione della polenta.

Farina mista per polenta taragna conf. da 500g, 1000g, 5kg, 25kg

nata dall'incontro tra la farina gialla di mais e la farina di grano saraceno, la Taragna è la polenta tipica della Valtellina, cucinata aggiungendo a fine cottura burro e formaggio d'alpe.

Farina mista precotta per polenta taragna conf. da 500g, 5kg, 25kg

una miscela di farina di granoturco precotta e farina integrale di grano saraceno macinata a pietra.

Pronta in soli 5-7 minuti.

