

# Farine di Cereali

**Farina '00' di grano tenero** conf. da 1000g, 5Kg, 25kg

farina bianca speciale per pasta, dolci e pizza.

**Farina integrale di grano tenero** conf. da 500g, 5Kg, 25kg

farina integrale per pane, dolci e pasta integrale.

**Semola di grano duro** conf. da 500g, 5Kg, 25kg

farina per pasta, pane e semolino.

**Farina di farro integrale** conf. da 500g, 5Kg, 25kg

farina integrale di farro per pasta e pane.

**Farina fioretto fine di granturco** conf. da 500g, 5Kg, 25kg

farina di mais macinata fine per dolci, pane e pasta.

**Farina di riso** conf. da 500g, 5Kg, 25kg

si può usare insieme alla farina di grano per torte e biscotti che rende più croccanti, per fare pasta senza glutine, come base per la besciamella o per la semplice crema di riso.

**Farina di segale integrale** conf. da 500g, 5Kg, 25kg

farina integrale per pasta e pane di segale.

