



Bruno Barba

16  
GEN  
2017

## IN ARRIVO LE NUOVE FARINE MAGICHE

LE FARINE DELL'ORTO CON TUTTO IL GUSTO DEI PRODOTTI DELLA TERRA

Otto nuove proposte per un'alimentazione vegana, vegetariana e senza glutine. Le nuove **"Farine dell'Orto"**, farine a loro modo "magiche", stanno infatti per arrivare sugli scaffali di negozi e supermercati (1). Ecco le proposte dell'azienda molitoria di Ariano Irpino: la farina di ceci (2); quella di fagioli borlotti; la farina di piselli; e poi di zucca (3), fave, soia (4); e ancora, lenticchie rosse e carote (5). Prive di lievito o altri ingredienti, quindi pure al 100%, perfette per preparare vellutate, pane, muffin, biscotti, suppli ma anche pasta, torte e pizze fritte o al forno, queste farine sono state appositamente studiate per soddisfare le differenti esigenze alimentari di consumatori sempre più attenti alle etichette e all'origine naturale, sana e sostenibile degli alimenti.

Così le **Farine dell'Orto** andranno tra breve ad arricchire una gamma di prodotti *Gluten Free* e con certificazione Vegan, in grado di portare in tavola la qualità di materie prime provenienti da coltivazioni biologiche, senza OGM e altamente digeribili, attentamente selezionate e lavorate per mantenerne inalterato il sapore, il colore e le proprietà nutritive. Ricche tanto di proteine che di fibre, le farine saranno in vendita in pratiche confezioni monodose da 100 grammi.

Pratiche, veloci da utilizzare, davvero versatili e, vista la capacità di mantenere tutto il gusto dei migliori legumi e degli ortaggi, le Farine dell'Orto rendono unica ogni ricetta.

Prezzo: € 1,99

