

23-11-17



Online

<https://www.cucina-naturale.it/farina-di-zucca/>

Farina di zucca



Le Farine Magiche - Lo Conte

Farina di zucca

Sabina Tavolieri 23 novembre 2017

[Condividi su Facebook](#) [Tweet su Twitter](#) [G+](#) [P](#)



★★★★★
Vota

Una soluzione e un sapore intero per la farina di Zucca delle Farine Magiche ottenuta da zucche essiccate a vapore.

Farina di Zucca, della linea "Farine dell'Orto", è realizzata con zucche essiccate a vapore e rese farine per mantenere inalterati colore, sapori, principi nutritivi e garantire una migliore digeribilità. Senza glutine e priva di lieviti, è l'ideale per preparare vellutate, creme, condimenti e pasta fresca. Farina di Zucca delle Farine Magiche è ottima anche per realizzare torte, muffin e biscotti.

Nella pratica confezione monodose, proviene dalle migliori coltivazioni di zucca raccolte in autunno: selezionate, mondiate, essiccate e rese farine magiche così da mantenere inalterati colore, sapori, principi nutritivi e avere migliore digeribilità. Grazie ai severi controlli il prodotto è adatto a un'alimentazione vegana e vegetariana.

Farina di Zucca, della linea "Farine dell'Orto", è realizzata con zucche essiccate a vapore e rese farine per mantenere inalterati colore, sapori, principi nutritivi e garantire una migliore digeribilità. Senza glutine e priva di lieviti, è l'ideale per preparare vellutate, creme, condimenti e pasta fresca, Farina di Zucca delle Farine Magiche è ottima anche per realizzare torte, muffin e biscotti.

Nella pratica confezione monodose, proviene dalle migliori coltivazioni di zucca raccolte in autunno: selezionate, mondate, essiccate e rese farine magiche così da mantenere inalterati colore, sapori, principi nutritivi e avere migliore digeribilità. Grazie ai severi controlli il prodotto è adatto a un'alimentazione vegana e vegetariana.