

Farina di zucca

Sabina Tavolieri 23 novembre 2017



Una colorazione e un sapore intensi 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, mondare, 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.