

# FARINA BIANCA DA POLENTA PRECOTTA



codice prodotto: CSAFB500GR

**Caratteristiche:** Farina di mais 100% italiano per polenta bianca. Per la cottura: versare la farina lentamente a pioggia in acqua precedentemente salata e portata ad ebollizione. Cuocere per almeno 3 minuti avendo cura di rimestare continuamente. Infine versare la polenta su un tagliere di legno.

**Lavorazione:** La farina si ottiene dalla macinazione e dall'abburattamento di cariossidi sane e mature di mais semivitreo, razionalmente conservate, degerminate e liberate dalle sostanze estranee ed impurità. Il prodotto viene successivamente precotto fino a condizioni ideali affinché la preparazione della polenta sia pronta per essere cotta in tre minuti circa.

**Conservazione:** Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce. Data di scadenza impressa sulla confezione. Durata del prodotto 12 mesi.

**Ingredienti:** Farina di mais precotta. Prodotto senza glutine.

**Confezione:** Sacchetto da 500 g

**Imballo:** 10 pezzi

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto

**VALORE ENERGETICO 357 kcal / 1514 kj**

GRASSI	1,8 g
di cui Acidi Grassi Saturi	0,4 g
CARBOIDRATI	76,5 g
di cui Zuccheri	0,5 g
PROTEINE	6,5 g
SALE	2,5 g

