

Farina di mais gialla Bramata per Polenta

Lo Conte da tre generazioni sceglie questo mais giallo perché grazie alla sua lavorabilità e consistenza risulta il migliore per garantire alla tue ricette la magia del gusto di sempre. Sia che tu voglia provare ricette nuove sia che tu voglia portare in tavola la tradizione italiana, la bontà è assicurata, in soli 10 minuti.

Il mais di montagna biologico e gustoso

Per una polenta bella densa, soda, che si taglia con il coltello, rigorosamente di legno, ottima abbinata alla carne o a formaggi ricchi. Il mais di montagna biologico è vitreo al tatto ideale per la classica polenta. Abbiamo selezionato il migliore mais da agricoltura biologica per garantirti assenza di diserbanti e agenti chimici.

A grana grossa macinata a pietra

La granulometria grossa ottenuta da una lenta macinazione a pietra, tipica della farina di mais bramata permette la creazione di piatti gustosi e ruvidi proprio per meglio aggrapparsi al condimento o ai secondi piatti. Provala anche per la frittura o abbrustolita.

Ideale per:

Ottima morbida, con il sugo altrimenti grigliata o al forno. Provala abbinata a formaggi saporiti.



Qualità per natura



Senza Lievito

Scheda Tecnica

Confezione: busta da 400 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di mais gialla bio

Dimensione busta (cm): 19,5 x P 7,0 x H 19,5 | Codice Ean: 8009355001924 | Iva: 4% | Quantità per ct.: 12 | Ct. per strato: 12 | Strati per pallet: 5 | Ct. per pallet: 60

Dimensione ct. da 12 (cm): L 19,0 x P 41,5 x H 19,5