

Castagne

Questa è una farina accuratamente selezionata di castagne dolci tostate, 100% italiane.



La nostra selezione

Le castagne scelte per questa farina vengono raccolte manualmente, appena cadute dall'albero o sul punto di farlo, e provengono da boschi italiani ricchi di atmosfera, di profumi e di colori. Classificate in base alle loro dimensioni, vengono lavorate in tempi brevi per garantirti il massimo della freschezza e per offrirti un sapore omogeneo, ricco e rustico.



Tostatura specifica

Prima della macina le castagne vengono sgusciate e lasciate essiccare per 15/20 giorni, a seconda delle dimensioni e della loro umidità, con fuoco a bassa temperatura per:

> Esaltarne il profilo aromatico Diminuire l'umidità Prolungarne la scadenza

Successivamente, le castagne vengono finemente macinate e confezionate al fine di preservarne l'aroma, il gusto e il sapore.

SCHEDA TECNICA

Confezione: busta da 400 g Scadenza (TMC): 12 mesi

Ingredienti: farina di castagne 90%, fecola di patate.

Dimensione busta (cm): L g x P 5.5 x H 22 Codice Ean: 8009355000163 Quantità per ct: 6 Ct. per strato: 24 Strati per pallet: 4 lva: 10%

Dimensione ct. (cm): L 10 x P 38 x H 23