

# Grano saraceno

La farina di grano saraceno è una farina senza glutine con un basso indice glicemico (IG=40). La farina di grano saraceno è ricca di aminoacidi essenziali e di fibre, soprattutto solubili, che rallentano l'assorbimento dei carboidrati e al tempo stesso facilitano il transito intestinale. È tra le migliori alternative alla farina bianca, oltre ad essere un prodotto Gluten Free.



## Scheda Tecnica

Confezione: busta da 500 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: Farina di grano saraceno integrale bio 99%, amido di mais bio.

Dimensione busta (cm): L 9,5 x P 6,5 x H 21 | Codice Fan: 8009355002228 | Iva: 10 % | Quantità per ct: 12 | Ct. per strato: 12 | Strati per pallet: 5 | Ct. per pallet: 60

Dimensione ct. (cm): L 19 x P 40 x H 20