



CANTINA ALLAMAGGIA
ASCONA

Waffeln aus Mais und Farina Bona



Bona-Mehl ist ein fester Bestandteil der Geschichte des Onsernone-Tals. Es wird durch das Mahlen von gerösteten Maiskörnern gewonnen. Das Ergebnis ist ein Mehl mit unverwechselbarem Geschmack, das sich für die Zubereitung verschiedener Gerichte eignet. Diese glutenfreien Waffeln sind ein gesunder Snack mit einem sehr geringen Salz- und Ölgehalt.

Galette bónabóna

Le prime gallette con farina bóna,
prodotto tradizionale della valle Onsernone
Produzione artigianale

Prodotte con mais coltivato in Ticino / Hergestellt mit Mais aus dem Tessin /
Produite avec du maïs cultivé au Tessin
Conservare in luogo asciutto e fresco / Trocken und kühl aufbewahren /
Conserver au sec et au frais

Ingredienti / Zutaten / Ingrédients
Farina di mais (90%), farina di mais tostato (10%), sale / Maismehl 90%, Mehl aus
gerösteten Maiskörnern (10%), Salz
Farine de maïs (90%), farine de maïs torréfié (10%), sel

Valori nutrizionali / Nährwerte / Valeurs nutritionnelles	100 g
Valore energetico / Energiewert / Valeur énergétique	kcal 379
	kJ 1600
Grassi totali / Gesamtfett / Graisse total	3,28 g
Di cui saturi / davon Gesättigte / dont saturées	0,58 g
Carboidrati / Kohlenhydrate / Glucides	74,33 g
Fibre / Fasern / Fibre	9,87 g
Proteine / Eiweiss / Protéine	8,02 g
Sodio / Natrium / Sodium	0,22 g
Sale / Salz / Sel	1,3 g

Prodotto e confezionato nel / Produziert und verpackt in / Produit et préparé au
Mulino di Vergeletto da Ilario Garbani Marcantini, CH-6654 Cavigliano (Ticino)
Per visite / Für Besichtigungen / Pour visites: www.farinabona.ch

Ricetta originale di Davide De Lisa

Peso netto / Nettogewicht / Poids net: 120 g

Da consumare preferibilmente entro il:

Mindestens haltbar bis:

A consommer de préférence avant le:



7 644015 720667 >



Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

Phone +41 91 792 33 11 - info@terreniallamaggia.ch - www.terreniallamaggia.ch