

## Mais and Farina Bona gallettes



Farina bona is an integral part of the Onsernone Valley's history. It is obtained by grinding roasted maize grains. The result is a flour with an unmistakable taste, which is suitable for the preparation of various dishes. These gluten-free snack is a healthy with a very low salt and oil content.

### 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  
geröstetem Maiskornen (10%), Salz  
Farine de maïs (90%), farine de maïs torréfié (10%), sel  
**Valori nutrizionali / Nährwerte / Valeurs nutritives**  
**Valore energetico / Energiewert / Valeur énergétique**

	100 g
	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](http://www.farinabona.ch)

Ricetta originale di Davide De Lise

Peso netto / Nettogewicht / Poids net: 120 g

Da consumare preferibilmente entro il:

Mindestens haltbar bis:

A consommer de préférence avant le:



7 640 157 720 667 >

