



CANTINA ALLAMAGGIA  
ASCONA

## Farine de châtaigne



Cette farine est produite exclusivement à partir de châtaignes récoltées au Tessin. Les châtaignes sont séchées sans fumée et broyées. Ce procédé permet de conserver la saveur typique de la matière première. La farine de châtaigne peut être utilisée en confiserie, mais aussi pour la préparation d'excellents gnocchis.

Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

Phone +41 91 792 33 11 - [info@terreniallamaggia.ch](mailto:info@terreniallamaggia.ch) - [www.terreniallamaggia.ch](http://www.terreniallamaggia.ch)