

Gaufre de farina bona et de maïs



Gallette bonabóna

Le prime gallette con farina bona,
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

Grassi totali / Gesamtfett / Graisse total

Di cui saturi / davon Gesättigte / dont saturées

Carboidrati / Kohlenhydrate / Glucides

Fibre / Fasern / Fibre

Proteine / Eiweiss / Protéine

Sodio / Natrium / Sodium

Sale / Salz / Sel

100 g
kcal 379
kJ 1600
3,28 g
0,58 g
74,33 g
9,87 g
8,02 g
0,22 g
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 Lise

Peso netto / Nettogewicht / Poids net: 120 g

Da consumare preferibilmente entro il:

Mindestens haltbar bis:

A consommer de préférence avant le:



7 846157 720667

