

Farina per polenta Bramata



Une tradition de la vallée d'Onsernone : la farine « Bramata » pour la polenta. Produite depuis plus de 30 ans, cette farine a un goût unique, grâce à sa mouture grossière (tamis de 2 mm). Sans gluten.
Ingrédients : maïs moulu à la meule de pierre

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Énergie	1590 kJ (379 kcal)
Lipides	4 g
dont acides gras saturés	1 g
Glucides	64.8 g
dont sucres	1 g
Protéines	11.5 g
Fibres alimentaires	8.8 g
Sel	0,002 g