



CANTINA ALLAMAGGIA
ASCONA

Galette di mais nero e Farina Bona

La farina bona è parte integrante della storia della valle Onsernone. È ottenuta macinando chicchi di mais tostato. Il risultato è una farina dal gusto inconfondibile, che si presta per la preparazione di diverse pietanze. Queste gallette senza glutine sono uno snack sano, con un bassissimo contenuto di sale e olio.



Cantina alla Maggia

Via Muraccio 111 CH-6612 Ascona

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