

Farina per polenta Bramata



Una tradizione della valle Onsernone, Ticino. Da più di 30 anni viene prodotta al mulino di Loco questa farina "bramata". Unica in commercio (setaccio di 2 mm !) può essere cucinata così (un'ora e una quarto di cottura) oppure utilizzata per altre miscele.
Ingredienti: mais macinato a pietra

Valori nutritivi medi per 100g	Valori nutritivi medi per 100g
Energia	1590 kJ (379 kcal)
Grassi	4g
di cui saturi	1g
Carboidrati	64.8g
di cui zuccheri	1g
Proteine	11.5g
Fibre	8.8g
Sale	0.002 g