

FARINA DI RISO MELOTTI



CARATTERISTICHE

- Farina ottenuta dalla macinatura a pietra del Riso Vialone Nano Veronese.
- La Farina di Riso Melotti può essere utilizzata da sola o mescolata ad altre farine.
- Non contiene glutine.
- Conservare in ambienti freschi ed asciutti.

Ottimo ingrediente per pasta, pane, dolci, creme, besciamelle.

VALORI NUTRIZIONALI

su 100 gr. di prodotto

<u>Umidità</u>	<u>13,31</u>
<u>Ceneri</u>	<u>0,72</u>
<u>Proteine</u>	<u>7,30</u>
<u>Lipidi grezzi</u>	<u>1,21</u>
<u>Fibra grezza</u>	<u>0,72</u>
<u>Estratti inazotati</u>	<u>76,74</u>



Riso Melotti

Via Tondello, 59

37063 Isola della Scala (VR)

Tel. e Fax 045 7300444

e-mail: melotti@melotti.it

sito internet: www.melotti.it

Azienda con sistema di gestione per la qualità.

Certificato UNI EN ISO 9001:2008