

## ALCE NERO FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO BIOLOGICA - 1000 G

**Marchio:** Alce Nero  
**Codice Min.:** 8009004200012  
**Link:** [clicca qui per acquistare](#)



ALCE NERO FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO BIOLOGICA - 1000 G  
La farina di grano tenero integrale è la farina meno lavorata esistente sul mercato in quanto ottenuta dalla molitura del chicco intero, senza ulteriore aggiunte di crusca. Questo la rende una farina ricca di fibre. Alce Nero ha selezionato per i suoi fruitori solo grano tenero proveniente dall'Emilia-Romagna. La farina integrale di grano tenero Alce Nero è ideale per realizzare pane, pizza e dolci ricchi di fibre.

Valori nutrizionali medi per 100 grammi:  
energia: 1334kj/319kcal  
grassi: 1,9g di cui acidi grassi saturi: 0,4g

carboidrati: 67,8g di cui zuccheri: 2,1g  
fibre: 8,4g  
proteine: 12g  
sale: 0g