



Castagne

Questa è una farina accuratamente selezionata di castagne dolci tostate, 100% italiane.



1

La nostra selezione

Le castagne scelte per questa farina vengono **raccolte manualmente**, appena cadute dall'albero o sul punto di farlo, e provengono da boschi italiani ricchi di atmosfera, di profumi e di colori. Classificate in base alle loro dimensioni, **vengono lavorate in tempi brevi** per garantirti il massimo della freschezza e per offrirti un **sapore omogeneo, ricco e rustico**.



2

Tostatura specifica

Prima della macina le castagne vengono **sgusciate e lasciate essiccare per 15/20 giorni**, a seconda delle dimensioni e della loro umidità, con **fuoco a bassa temperatura** per:

Esaltarne il profilo aromatico

Diminuire l'umidità

Prolungarne la scadenza

Successivamente, le castagne vengono **finemente macinate** e confezionate al fine di preservarne l'**aroma, il gusto e il sapore**.



SCHEDA TECNICA

Confezione: busta da 400 g | Scadenza (TMC): 12 mesi | Ingredienti: farina di castagne 90%, fecola di patate.

Dimensione busta (cm): L 9 x P 5,5 x H 22 | Codice Ean: 8009355000163 | Iva: 10% | Quantità per ct: 6 | Ct. per strato: 24 | Strati per pallet: 4 | Ct. per pallet: 96

Dimensione ct. (cm): L 10 x P 38 x H 23