

mp  
nutripan

# pietra antica



*il mix giusto di  
tradizione e innovazione!*

con

farina macinata a pietra

# ingredienti caratterizzanti



La farina tipo "2" macinata a pietra è conosciuta anche come farina semi-integrale perché contiene un'alta percentuale di crusca; ha una granulometria irregolare e vanta la presenza del germe di grano: infatti, essendo macinata a pietra, il germe viene molito unitamente al chicco e non eliminato come succede nella macinazione industriale.



La presenza di **quinoa bianca** e **quinoa rossa** impreziosisce il prodotto finito in quanto contengono un'alta percentuale di proteine considerate una valida alternativa a quelle di origine animale.



I fiocchi di segale maltata sono ricchi di fibre e sali minerali e vengono considerati un alimento energetico.

