

## PASTA DI GRANO ANTICO TIMILIA

### PRODOTTO

Pasta di semola di grano duro varietà Timilia

### PROVENIENZA MATERIA PRIMA

Modica (RG)

### DESCRIZIONE

Pasta artigianale di semola di grano duro antico Timilia (o Tumminia), trafilata in bronzo ed essiccata lentamente a bassa temperatura. Per l'impasto si utilizza solo farina di grano duro antico Timilia, autoctono della Sicilia, esente da mutagenesi indotte, coltivato senza l'uso di sostanze chimiche, molito a pietra con un processo lento e naturale che evita la perdita delle sostanze aromatiche volatili, conservando soprattutto il germe, garantendo così un contenuto più alto di antiossidanti, vitamine e minerali. Ha un basso indice di glutine, molto digeribile, senza coloranti, senza conservanti, senza micotossine.

Il grano è coltivato secondo i metodi dell'agricoltura tradizionale e della tradizione contadina.

### INGREDIENTI

Semola integrale di grano duro, acqua minerale

### PARAMETRI FISICI

Peso netto: 500 g – Busta di plastica



### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche se conservato in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e calore.

### PERIODO DI CONSERVAZIONE

18 mesi

