

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

