MAIS
coltivato
nei nostri
campi

AGRIPANETTERIA

LA CASCINETTA

Farina di Mais
per Polenta
macinata a pietra

Modalità di preparazione: 300g di acqua
ogni 100g di farina, cuocere per circa 60 minuti

Macinata presso il
Mulino Cravero Paolo
San Martino Alfieri (AT)

Farina nata da cereale coltivato nella nostra Azienda Agricola, adottando metodi di produzione integrata nell'ambito della misura 10 del PSR 2014-2020 ai sensi del reg.1305/2013

PRODOTTO ARTIGIANALE

Umidità massima 15%
Conservare in luogo fresco e asciutto.
Da consumarsi preferibilmente entro il:

kg
1

Az. Agr. **La Cascinetta**,
Borgo Bianchi 86,
Villanova d'Asti (AT)
tel. 0141 937058
info@agricascinetta.it
www.**agricascinetta**.it