



Semola

FARINA DI GRANO DURO MACINATA A PIETRA

LA MACINATURA A PIETRA NATURALE

“Metodo antichissimo che, grazie alla lavorazione lenta, non surriscalda il prodotto lasciando integre le sue proprietà nutrizionali.

Conservando completamente il germe, la parte più pregiata del chicco, queste farine si presentano più nutrienti, più saporite e più digeribili.”

Allergeni: **glutine**

Lavorato e Confezionato in Via Cadonega, 6 - 42030 Viano (RE) per:

**AGRICOLA LA RAZZA, VIA MONTERAMPINO 6, 42123 REGGIO EMILIA -
TEL. 0522-569531 PUNTO VENDITA 0522-560770 - WWW.LARAZZA.IT - BOTTEGA@LARAZZA.IT**

IT BIO 007
Agricoltura Italia

ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF

OPERATORE
CONTROLLATO N.

IT BIO 007

N. H79E

bioagricert
A FOODCHAIN ID COMPANY



2 000000 018928

LOTTO:

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL:

PESO: 1000 G e