



FARINE DE MAÏS FORMENTON 8 FILE

✖ **Farine de Maïs Formenton 8 File.** La **farine de maïs** Formenton 8 file est une variété ancienne de la Garfagnana, aux grains disposés en 8 rangées. Idéale pour la **farine polenta**, le pain et la farinata. Un produit de la Toscane.

Farine de Maïs Formenton 8 File

La **farine de maïs** Formenton 8 File est issue d'une variété ancienne et rustique de maïs indigène de la Garfagnana et de la Media Valle del Serchio (Toscane). Ses épis ont des grains disposés en huit rangées, de couleur jaune or ou rouge.

Très appréciée pour sa farine de haute qualité, riche en antioxydants. Idéale pour la polenta rustica, le pain, la farinata et les biscuits.

- Maïs Formenton 8 file — variété ancienne de la Garfagnana
- Grains en 8 rangées, couleur jaune or ou rouge
- Idéale pour la **farine polenta**, le pain et la farinata

La farine de maïs Formenton est aussi riche en antioxydants.

[En savoir plus](#)

SKU: coopgarf/farina8fili/500

FARINE DE SARRASIN

✖ La **farine de sarrasin sans gluten** a un faible indice glycémique (IG = 40) et un broyage innovant pour plus de fibres. Naturellement sans gluten, idéale pour les coeliaques. Une **farine sarrasin italienne** de qualité.

La **farine de sarrasin sans gluten** est naturellement riche en protéines, fibres et minéraux (fer, magnésium, potassium) avec un faible indice glycémique (IG = 40). Un processus de broyage innovant préserve la couleur sombre classique et augmente la teneur en fibres.

Idéale pour les coeliaques et pour contrôler les sucres et le cholestérol.

- Naturellement sans gluten
- Faible indice glycémique : IG = 40
- Riche en protéines, fibres et antioxydants
- Broyage innovant pour plus de fibres

Cette farine de sarrasin convient pour préparer des crêpes, des galettes, du pain et des pâtes fraîches sans gluten. Son indice glycémique bas (IG=40) en fait un choix adapté pour le contrôle des sucres et du cholestérol.

[En savoir plus](#)



SKU: coopgarf/farin-sarac/500

-9%



FARINE D'ÉPEAUTRE IGP - GARFAGNANA

✖ La **farine d'épeautre IGP** de la Garfagnana est issue de la plus ancienne céréale connue, cultivée sans produits chimiques. Riche en fibres, protéines et minéraux, à faible indice glycémique. Une **farine épeautre italienne** d'exception.

La **farine d'épeautre IGP** de la Garfagnana est issue de la plus ancienne céréale connue, cultivée encore aujourd'hui selon des méthodes traditionnelles qui n'utilisent aucun produit chimique.

Riche en fibres, protéines, vitamines du groupe B et minéraux (fer, magnésium, phosphore), elle a un faible indice glycémique et aide à la digestion. Idéale pour le pain, les pâtes et les desserts.

- Épeautre IGP de la Garfagnana (Toscane)
- Cultivée selon des méthodes traditionnelles
- Riche en fibres, protéines et minéraux
- Faible indice glycémique

Cette farine d'épeautre IGP convient pour préparer du pain, des pâtes fraîches, des biscuits et des gâteaux. Son faible indice glycémique en fait un choix adapté pour contrôler les sucres.

[En savoir plus](#)

SKU: coopgarf/farinafaro/500

FARINE DE CHÂTAIGNE

✖ ✖ ✖ Notre **farine de châtaigne IGP** (appellation géographique protégée) est une farine douce, de couleur noisette, au goût intense et à l'arôme de grillé. Sans gluten, sans additifs ni colorants. Issue de **marrons de montagne** italiens.

La **farine de châtaigne IGP** (appellation géographique protégée) est une farine douce, de couleur noisette, au goût intense et à l'arôme prononcé de grillé. Finement moulue pour une texture presque impeccable.

Les marrons sont les fruits des châtaigniers greffés — plus grands et plus doux que les châtaignes ordinaires. Ce produit naturel est obtenu sans additifs chimiques ni colorants.

- Farine de **marrons de montagne**



- IGP — appellation géographique protégée
- Sans gluten, sans additifs chimiques ni colorants
- Couleur noisette, arôme de grillé

Cette farine de châtaigne IGP convient pour la préparation du pain, des crêpes, des gâteaux et des polentine. Sa douceur naturelle réduit le besoin en sucre ajouté dans les recettes.

[En savoir plus](#)

SKU: feni.farinemarroni.350



DELICES D'ITALIE

Via Marruota, 246 – 51016 Montecatini Terme — Pistoia – Italy

P.Iva 02738610464

info@delicesitalie.com

commerciale@delicesitalie.com
