



BLEND DI GRANI MODERNI DI ALTISSIMA QUALITA' E DI GRANI ANTICHI MACINATI A PIETRA NON DEGERMINATI

Abbiamo miscelato semola di grano duro di altissima qualità 100% Italia con semolato e farine di grani antichi pregiati del territorio, macinate a pietra e non degerminate, ricavandone un prodotto unico per profumi e sapori, ricco di fibra, con un ridotto tasso di glutine e altamente digeribile.

*"Strepitosa! Profumo di grano intenso,
gusto e cottura straordinari"*

Chef Salvo Cravero

LABORATORIO DI PRODUZIONE: VIA P.BRACCINI, 18 01030 CANEPINA (VT) ITALIA



PASTA
Canepina
FANELLI

Nuova linea
BLEND AI TRE GRANI

CON SEMOLATO SENATORE CAPPELLI

LA NOSTRA PASTA

DOPO AVER RIVISITATO LA RICETTA DEI CLASSICI MACCARONI CANEPINESI, PRODUCENDOLI CON FARINA DI GRANI ANTICHI DEL TERRITORIO MACINATI A PIETRA E DIVENTATI POI IL NOSTRO FIORE ALL'OCCHIELLO, SIAMO PASSATI A SPERIMENTARE I FORMATI DI PASTA SECCA CLASSICI E, PROVA SU PROVA, SIAMO ARRIVATI AD UNA DETERMINATA RICETTA PER CUI:

MESCOLANDO SEMOLA DI GRANO DURO DI **ALTISSIMA QUALITA'**, 100% ITALIANO, A SEMOLATI DI GRANO DURO ANTICHI E FARINE DI GRANO TENERO ANTICO, ENTRAMBI DEL TERRITORIO E MACINATI A PIETRA IN PERCENTUALI VARIABILI, SIAMO ARRIVATI A PRODURRE PASTA CHE SI ESALTA PER LA TENUTA IN COTTURA, SAPORE E PROFUMO UNICI.

Quei sapori e profumi che le paste industriali ci hanno fatto dimenticare.

ABBIAMO USATO FARINE E SEMOLATI MACINATI A PIETRA PERCHÉ LA MACINATURA DEL FRUMENTO A PIETRA CONSENTE DI NON SCALDARE LA SEMOLA PERMETTENDO QUINDI DI **MANTENERE VIVI I PRINCIPI NUTRITIVI CONTENUTI NEL GERME.**

LE **SEMOLE NON DEGERMINATE** HANNO UNA QUANTITA' NUTRITIVA DI LIVELLO MOLTO SUPERIORE RISPETTO A QUELLE DEGERMINATE MACINATE A CILINDRI, CONSERVANDO INALTERATI ODORI E SAPORI CHE SI SPRIGIONANO IN COTTURA.

