

# Scheda Tecnica

## Pici biologici di Grani Antichi



### Ingredienti

Semola di **grano** duro biologico Senatore Cappelli, Farina di **grano** tenero biologico Verna, Acqua al 30 %

**CONTIENE GLUTINE - FONTE DI FIBRE**

### Peso

Confezione da 500 g

### Conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto

### Durabilità del prodotto

18 mesi

### Prodotto e confezionato da

Mulino Val d'Orcia - Az. Agr. Grappi Luchino  
Podere Lamone 65, 53020 Pienza (SI) Italia

### Descrizione

Prima di essere mastri pastai siamo agricoltori ed è questo che fa la differenza! Prodotta con farine biologiche macinate a pietra nel mulino aziendale, trafilata in bronzo ed essiccata lentamente e a bassa temperatura, la pasta del Mulino Val d'Orcia è un prodotto artigianale, estremamente porosa, dal caratteristico colore ambrato e dal sapore inconfondibile! Utilizziamo varietà pregiate di grani antichi, coltivati in azienda con metodo biologico, come il grano duro Senatore Cappelli e il grano tenero Verna. La nostra pasta prodotta con semola di grano duro e farina di tenero macinate a pietra, ha un contenuto di fibre e minerali maggiori rispetto alla pasta industriale e mantiene inalterate le proprietà lipido vitaminiche del grano, è una pasta più equilibrata ed ha un minor indice glicemico.

### Valori Nutrizionali

medi per 100 g

Valore energetico 348 Kcal /1474kj

Proteine 12,02 g

Carboidrati 69,52 g

di cui Zuccheri 0,2 g

Grassi 1,55 g

di cui saturi 0,3 g

Fibre 3,84 g

Sale 0,005g