

**Denominazione di vendita:** Farina di Manioca

**Codice interno:** ALI582

**Codice EAN:** 8055112600220

**Caratteristiche merceologiche:** Farina di manioca fermentata, senza glutine.

**Ingredienti:** 100% manioca macinata.

**Conservanti:** nessuno.

**Additivi:** nessuno.

**Disponibilità:** tutto l'anno.

**Modalità di conservazione:** conservare in luogo fresco ed asciutto.

**Shelf life:** 16 mesi, indicato in etichetta in formato GG-MM-AAAA.

**Unità di misura:** pezzi (PZ)

**Peso netto:** 350g/PZ

**Unità di vendita:** cartone da 16 PZ

**Imballo primario:** sacchetto di PE in astuccio di cartone (19x13x4cm ca.)

**Imballo secondario:** cartone neutro (40x30x20cm)



## Valori nutrizionali (per 100g)

ENERGIA	1519 kJ (363 kcal)	CARBOIDRATI	88,20g
PROTEINE	1,10g	- di cui ZUCCHERI	3,94g
GRASSI	0,50g	FIBRE	1,28g
- di cui ACIDI GRASSI SATURI	0,13g	SALE	0,06g

## CARATTERISTICHE E MOTIVAZIONI DI VENDITA:

*La farina ottenuta dalla manioca viene chiamata anche tapioca ed il suo consumo, grazie al fatto che è **facilmente digeribile**, è consigliata in caso di gastrite, coliti e difficoltà digestive.*

*È molto ricca di amido e per questo motivo viene **utilizzata per dare più morbidezza a dolci e prodotti da forno in generale**.*

*Ha proprietà addensanti e, oltre alla preparazione di dolci, viene anche **utilizzata per minestre e creme a base di verdura**.*

*E' un **prodotto senza glutine**. Le analisi del prodotto non ne hanno rilevato traccia, confermando il controllo della filiera produttiva. La prossima produzione recherà anche in etichetta questa dizione.*