

# LE FARINE

**100 % SICILIANI**

Le farine di grani antichi siciliani sono uniche nel panorama agroalimentare. La molitura artigianale a pietra naturale consente di conservare il profumo autentico dei grani di una volta. Tra i più pregiati la "Senatore Cappelli", fatta di grano duro di qualità, e quella di "Tumminia", più leggera e digeribile e che pur presentando un ridotto contenuto di glutine ha un buon apporto proteico.



**Natura**  
amica 

- Rimacino Siciliano
- Senatore Cappelli
- Tumminia
- Perciasacchi

- Tipo 1
- Russello
- Cereali
- Preparato per Pizza