

DENOMINAZIONE PRODOTTO:	FARINA GIALLA PER POLENTA DI MAIS SPONCIO - MACINATA A PIETRA SEMI-INTEGRALE	
Denominazione legale:	FARINA GIALLA PER POLENTA DI MAIS SPONCIO	
Codice EAN13:	8032679500019	
Quantità netta – imballaggio	Pacchi da 1000 g in confezioni da 25 pezzi	1000 g x n° 25 conf.
	Pacchi da 1000 g in confezioni da 12 pezzi	1000 g x n° 12 conf.
	Pacco sacco carta da 5 Kg singoli	5 kg x n° 01 conf.
	Pacco sacco carta da 25 Kg singoli	25 kg x n° 01 conf.
INCARTO:	Sacchetti in carta a fondo quadro, materiale idoneo al contatto con sostanze alimentari. Chiusura con sigillo metallico.	
INGREDIENTI DEL PRODOTTO IN ORDINE DI QUANTITÀ DECRESCENTE ("*" SE ALLERGENE):		
Ingrediente:		Quantità (quid) %
Farina di mais giallo (varietà Sponcio – Zea Mays) – Provenienza Italia (Prov. di Belluno)		100%
Può contenere tracce di glutine da altri cereali		
Umidità:		Max 15,5 %
Modalità di conservazione:	Conservare in luogo fresco e asciutto	
Giorni di vita del prodotto ancora nel suo imballo originario:	4 mesi (scadenza dalla data di produzione – dati riportati sul pacco)	
Giorni di vita del prodotto dopo l'apertura dell'imballo originario:	4 mesi (scadenza dalla data di produzione – dati riportati sul pacco)	
Modalità d'uso per un consumo ottimale del prodotto:	COME PREPARARE LA POLENTA DI MAIS SPONCIO: Dosi: 1 kg di farina in 3 litri si acqua e 2 cucchiaini di sale grosso. Preparazione: mettere a riscaldare l'acqua, possibilmente in un recipiente di rame e poco prima della bollitura, salate e lasciate cadere a pioggia la farina mescolando bene con un mestolo di legno, per evitare la formazione di grumi. Continuare la cottura a fuoco lento per almeno 40 minuti, mescolando lentamente. A cottura ultimata, versare la polenta in un tagliere di legno.	
Molitura presso:	Molino località Grum (Via vignui, 100) – 32032 Feltre (BL)	
Confezionamento:	Molino località Grum (Via vignui, 100) – 32032 Feltre (BL)	
Prodotto Tutelato dal Consorzio di Tutela Mais Sponcio		

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g	
ENERGIA (Kj/Kcal)	1515 / 360
GRASSI	5,10 g
di cui acidi grassi saturi	0,60 g
CARBOIDRATI	66,60 g
di cui zuccheri	1,00 g
FIBRE	3,50g
PROTEINE	10,10 g
SALE	0,003 g