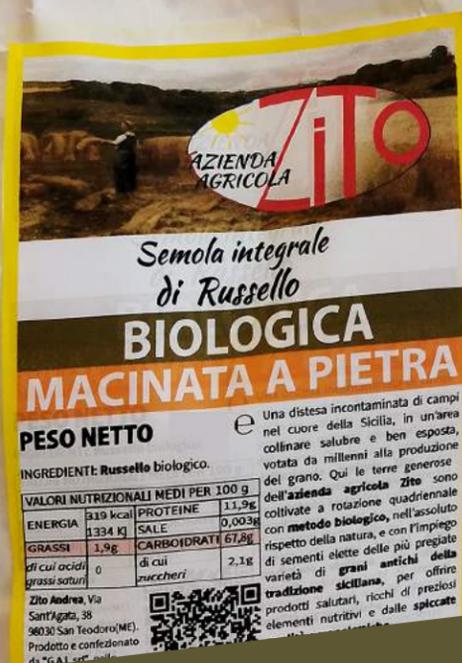




PER INFORMAZIONI:
www.aziendaagricolazito.it
ANDREA ZITO:
TEL. 3470008897



La farina di grani antichi è ideale per dolci, pane, pizza.

Tutte le nostre farine sono certificate biologiche e macinate a pietra.

È genuina e contiene, rendendola più pregiata, germe di grano all'interno.

L'azienda agricola ZITO produce confezioni da 1 Kg, 5 Kg e 25 Kg.

La filiera del grano:

dal produttore al consumatore.

CARATTERISTICHE TECNICHE

TIMILIA = W 90

RUSSELLO = W 80

MAIORCA = W 110

