ARRIVA
LA PRIMA
LINEA AL
FARRO
DICOCCO



PASTAI
GRAGNANO

È ARRIVATO IL PRIMO

RICCA DI PROTEINE
FONTE DI FIBRE

NUMERO VERDE
800 687 979

www.28pastai.it

UNA SCELTA **INTEGRALE**

PASTAI
GRAGNANO

Il farro è un “**grano antico**” per davvero. In particolare, il Farro Dicocco *(triticum dicoccum)* che abbiamo selezionato è **decorticato e molito a pietra** e veniva coltivato sulle colline Frentane già dagli antichi Romani. Il farro ha molte proprietà benefiche: alto contenuto di **proteine**, fonte di **fibre** digeribili, di **aminoacidi essenziali**, di **vitamine** e **minerali** e presenta un **minor indice glicemico** rispetto al grano duro.



Aggiungi una nuova scelta di **gusto** e **benessere** ai tuoi primi piatti:

INTEGRALE!

UNA SCELTA

