Mastrogregori

CHESTNUT FLOUR - FARINA DI CASTAGNE



Ref: MASTRO-01

Size: 500g

La farina di castagne è conosciuta sin dall'antichità per il caratteristico sapore dolce e per la sua fungibilità con la farina di grano, grazie anche al suo potere nutritivo. Oggi la farina di castagne è stata riscoperta nei suoi numerosi utilizzi, per la preparazione di piatti dolci e salati, come torte, polente, frittelle, zuppe e il famoso castagnaccio. Dalla farina di castagne si ottiene inoltre un ottimo pane, preferito da chi soffre di celiachia proprio per l'assenza di glutine.
Le castagne, accuratamente selezionate, una volta superato il processo di sterilizzazione e curatura vengono sottoposte ad asciugatura. Il passo successivo è la sbucciatura e la successiva pelatura; le castagne così pronte vengono sottoposte ad essiccazione e successivamente alla macinatura.
Si ottiene così una polvere finissima di colore avorio crema utilizzabile per moltissime preparazioni.

GLUTEN FREE FLOUR

ELLERMANN TRADING LIMITED
http://www.ellermann.hk info@ellermann.hk Tel +852 3187 7488 Fax +852 3421 2262
603 Shun Kwong Commercial Building, 8 Des Voeux Road West, Sheung Wan, Hong Kong