



LE SPECIALI

Le farine alternative per la Pizza Made in Napoli



GRANO ARSO

Ricavato dalla macinatura del grano duro tostato, come avviene per la torrefazione del caffè, contiene una minore quantità di glutine. Mantiene molte proprietà nutrizionali grazie alle moderne tecnologie che sfruttano la tostatura e non la bruciatura come nella tradizione contadina. Tipicamente pugliese dona un colore scuro e un gusto tostato e affumicato.