



Vivi l'antica civiltà  
Umbra con innovazione  
e bellezza.  
Scopri Centumbrie!

Naturalmente  
ricca di fibre,  
gustosa e profumata.  
Made in Italy.

Il Molino Centumbrie lavora  
con delle macine a pietra  
naturale a basse temperature,  
per salvaguardare le  
caratteristiche del prodotto.  
Scegliamo con cura i grani coltivati  
nei campi Umbri per ottenere un  
prodotto sano, di qualità, a km0.



CENTUMBRIE

# Farina

DI GRANO TENERO

BIOLOGICO ITALIANO



MACINATA A PIETRA

1kg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100G	
ENERGIA / ENERGY	356 kJ 1506 kcal
GRASSI / FAT	2 g
DI CUI SATURI / OF WHICH SATURATES	0,2 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE	67 g
DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGARS	2 g
FIBRE / FIBRE	11,6 g
PROTEINE / PROTEIN	11,8 g
SALE / SALT	0 g

Siamo eticamente consapevoli  
e socialmente responsabili  
dell'importanza delle nostre  
scelte aziendali, per questo  
utilizziamo confezioni riciclabili.

La sostenibilità è uno dei valori in cui  
crediamo fortemente, come azienda e  
come individui e il suo  
raggiungimento è una strada che  
percorriamo con entusiasmo.

L'innovazione di oggi è  
la tradizione di domani!

CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA  
PACKAGED IN A PROTECTIVE ATMOSPHERE

CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO  
STORE IN A COOL AND DRY PLACE

100%  
RACCOLTA CARTA  
C/PAP81



VERIFICA SEMPRE LE MODALITÀ  
DI RACCOLTA DEL TUO COMUNE.

ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAF



IT BIO 007  
AGRICOLTURA ITALIA  
OPERATORE CONTROLLATO  
n. Q56V

Centumbrie CM S.R.L.  
VIA OSTERIA SAN MARTINO 31C AGELLO,  
06063 MAGIONE (PG)

CM@CENTUMBRIE.COM  
WWW.CENTUMBRIE.COM

DA CONSUMARSI  
PREFERIBILMENTE ENTRO / LOTTO  
BEST BEFORE / BATCH NUMBER

