



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
ITALIANO



MACINATA A PIETRA

1kg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100G	
ENERGIA / ENERGY	355 kJ 1505 kcal
GRASSI / FAT DI CUI SATURI / OF WHICH SATURATES	1,4 g 0,17 g
CARBOIDRATI / CARBOHYDRATE DI CUI ZUCCHERI / OF WHICH SUGARS	71 g 2,1 g
FIBRE / FIBRE	4,8 g
PROTEINE / PROTEIN	12,2 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

