



MULINO SOBRINO

LA MORRA (CN)



Produzione
INTERAMENTE
Biologica

NON IN VENDITA A:
AR/GR/SI/LU

Il Mulino Sobrino si trova a La Morra, nel cuore delle Langhe, ed è ubicato in un impianto storico, in gran parte in legno. Qualità e tradizione si coniugano alla ricerca e alla valorizzazione di materie prime in via d'estinzione ed in metodi di lavorazione artigianale.

Farine lavorate con arte, con i metodi di una volta, grande selezione della materia prima, mantenimento del patrimonio nutritivo e organolettico. Tutto interamente biologico.

FARINE

Farina di Grano Tenero tipo "0"

Farina di Grano Tenero tipo "0"
per grissini

Farina di Grano Tenero tipo Forza

Farina di Grano Tenero Integrale

Farina di Grano Tenero tipo 2

Farina di Mais per Polenta

Farina di Mais per Polenta Fine

Farina di Farro Integrale

Farina di Farro tipo 2

Semola di Grano Duro

Semola Integrale di Grano Duro
"Senatore Cappelli"

Farina di Grano Saraceno

Farina di Riso

Farina di Kamut

Farina ai Quattro Cereali

Farina ai Cinque Cereali

Farina di Segale tipo 2

Farina di Avena Integrale

Farina di Orzo

Farina di Ceci

Farina di Monococco integrale

Farina di Monococco tipo 2

Altro...

