



ZUCCHERO DI CANNA, 1000G

Zucchero di alta qualità. Un alimento integrale con un alta concentrazione di nutrienti vitali.

Brand

Ökohof - Cereali antichi

SKU: 5093

Prezzo: 5,60 €



SPECIALITÀ S/UOVO CORNETTI 1000 G

Il farro antico (originale, primordiale, il *Triticum spelta*) é noto per i suoi effetti benefici sulla digestione e sul benessere generale.

Brand

Ökohof - Cereali antichi

SKU: 51791kg

Prezzo: 6,99 €

Tag: [Farro](#)



SPECIALITÀ DA BRODO C/UOVO, 500G

Il farro antico (originale, primordiale, il *Triticum spelta*) é noto per i suoi effetti benefici sulla digestione e sul benessere generale.

Brand

Ökohof - Cereali antichi

SKU: 5182500g

Prezzo: 4,99 €

Tag: [Farro](#)



SPAGHETTI AL MIGLIO BRUNO, 500 G

Con farina di farro e miglio bruno (25%)

Il farro antico (originale, primordiale, il *Triticum spelta*) é noto per i suoi effetti benefici sulla digestione e sul benessere generale.

Il Miglio Bruno, grazie al suo elevato contenuto di acido silicico, favorisce la salute di ossa, articolazioni, denti, pelle e capelli.

Brand

Ökohof - Cereali antichi

SKU: BHSPGHT500g

Prezzo: 5,39 €

Tag: [Farro](#)



SPAGHETTI AL FARRO 500 G

Il farro antico (originale, primordiale) é noto per il suo impatto sul benessere generale

Brand Ökohof - Cereali antichi

SKU: 112500

Prezzo: 4,99 €

Tag: [Farro](#)



SEMOLINO INTEGRALE DI FARRO, MEDIO, 1 KG

Farro antico di varietà *Triticum spelta*, del tipo *Oberkulmer Rotkorn*, una delle più antiche forme originali di farro. Noto per i suoi effetti benefici sulla digestione e sul benessere generale.

Brand Ökohof - Cereali antichi

SKU: 210311

Prezzo: 6,90 €

Tag: [Farro](#)



SEMI DI LINO 400 G

Semi di lino 400 g

SKU: 141257

Prezzo: 4,49 €



POLVERE LIEVITANTE, 150 G

Ingredienti: amido di mais*, cremor tartaro, agente lievitante: bicarbonato di sodio

Utilizzo: aggiungere 45 g di cremor tartaro per ogni kg di farina.

Può contenere tracce di glutine, lupini, soia e sesamo.

SKU: 5094

Prezzo: 5,99 €



FUSILLI AL MIGLIO BRUNO, 500 G

Con farina di farro e miglio bruno (25%)

Il farro antico (originale, primordiale, il *Triticum spelta*) é noto per i suoi effetti benefici sulla digestione e sul benessere generale.

Il Miglio Bruno, grazie al suo elevato contenuto di acido silicico, favorisce la salute di ossa, articolazioni, denti, pelle e capelli.

Brand Ökohof - Cereali antichi

SKU: BHSPRL500g

Prezzo: 5,39 €

Tag: [Farro](#)



FUSILLI AL FARRO, 1 KG

Il farro antico (originale, primordiale, il *Triticum spelta*) é noto per i suoi effetti benefici sulla digestione e sul benessere generale.

Brand

Ökohof - Cereali antichi

SKU: 51781kg

Prezzo: 6,99 €

Tag: [Farro](#)



FIOCCHI DI FARRO, 500 G

Deliziosi fiocchi di farro per una colazione salutare e gustosa. Il farro antico (originale, primordiale, il *Triticum spelta*) é noto per i suoi effetti benefici sulla digestione e sul benessere generale.

Brand

Ökohof - Cereali antichi

SKU: 140243

Prezzo: 3,20 €

Tag: [Farro](#)



FINOCCHIO INTERO, 250 G

Favorisce la digestione, può essere utilizzato come spezia da aggiungere agli alimenti. Ottimo per infusi per la digestione e contro alitosi. Consigliato dalla Santa Ildegarda

Brand

Hildegard von Bingen

SKU: 5107

Prezzo: 4,38 €



FARINA INTEGRALE DI FARRO, 1 KG

Farina integrale di Farro antico di varietà *Triticum spelta*, del tipo *Oberkulmer Rotkorn*, una delle più antiche forme originali di farro. Noto per i suoi effetti benefici sulla digestione e sul benessere generale. La farina integrale di farro può essere utilizzata per preparazioni dolci o salate.

SKU: 5070

Prezzo: 3,80 €

Tag: [Farro](#)



FARINA DI SEMI D'UVA BIO

I semi d'uva hanno un forte effetto antiossidante ed aiutano ad eliminare i radicali liberi. Grazie ad un'azione di rinforzo delle fibre di collagene, aiutano a ridurre la fragilità capillare e apportano benefici a tutto il sistema cardiocircolatorio.

Brand

Ökohof - Cereali antichi

SKU	Confezione	Prezzo
210083	500 g	12,00 €
210076	250 g	7,40 €

SKU: traubkernm



FARINA DI LUPINO DOLCE BIO, 500 G

Adatta a molti usi. Ricca di proteine, la farina di lupino dolce può essere aggiunta a zuppe e minestre e a vari impasti e prodotti da forno sia dolci che salati. Ideale per chi non consuma carne e per aumentare la forza e migliorare la consistenza dei prodotti da forno. Utilizzabile come addensante, come sostituto delle uova e della farina di soia.

Brand

Ökohof - Cereali antichi

SKU: 210168

Prezzo: 5,50 €

Tag: [Proteine veg](#)

FARINA DI GRANO SARACENO, 1 KG



Gustosa farina indicata per preparazioni dolci e salate. Uno degli ingredienti della polenta Taragna e dei pizzoccheri. Naturalmente priva di glutine

SKU: 4597

Prezzo: 5,60 €

FARINA BIANCA DI FARRO, 5 KG



Farina bianca di Farro antico di varietà *Triticum spelta*, del tipo *Oberkulmer Rotkorn*, una delle più antiche forme originali di farro. Noto per i suoi effetti benefici sulla digestione e sul benessere generale. La farina bianca di farro può essere utilizzata per preparazioni dolci o salate.

SKU: 5080

Prezzo: 18,00 €

Tag: [Farro](#)

FARINA BIANCA DI FARRO, 1 KG



Farina bianca di Farro antico di varietà *Triticum spelta*, del tipo *Oberkulmer Rotkorn*, una delle più antiche forme originali di farro. Noto per i suoi effetti benefici sulla digestione e sul benessere generale. La farina bianca di farro può essere utilizzata per preparazioni dolci o salate.

SKU: 5074

Prezzo: 3,80 €

Tag: [Farro](#)

CRUSCHE DI SEMI DI PSILLIO (PULICARIA)



La crusca di semi di pulicaria o psillio (*Plantago psyllium*) ha una straordinaria funzione lassativa naturale e di rigenerazione di flora intestinale - in ogni caso un rimedio ideale per l'intestino.

Brand

Ökohof - Cereali antichi

SKU	Confezione	Prezzo
140113	200 g	6,80 €
140120	400 g	12,10 €

SKU	Confezione	Prezzo
141011	400 g BIO	15,50 €

SKU: 5110_



AMARANTO BIO 500 G

L'amaranto è senza glutine e può essere consumato tranquillamente da persone con allergie. Ricco di proteine di alta qualità, è una alternativa consigliata al riso o al miglio, indicato per chi segue una dieta vegetariana o vegana.

Brand

Ökohof - Cereali antichi

SKU: 7523

Prezzo: 6,50 €