



# TENUTA DI MONTECORONA



## FARINA E PASTA DI GRANI ANTICHI

**ZONA DI PRODUZIONE:** Umbertide (PG)

**STORIA E CARATTERISTICHE:**

Alla Tenuta di Montecorona coltiviamo **grani duri antichi e grani teneri antichi** in un mix di varietà già miscelate alla semina fra le quali, il Verna, il Sieve, il Senatore Cappelli.

Questi grani macinati esclusivamente a pietra ci regalano prodotti delle caratteristiche uniche, **farina e pasta** con minor contenuto di glutine, più facilmente digeribili, contenuti alti di fibre, vitamine e minerali.

