



Via Dante, 88 28024 Gozzano (NO)

Tel. e Fax : 0322 93847

Cell. : 338 8170317

e-mail daniela.franchini@erbamedica.org

SENZA LIEVITO LATTE UOVA

Prodotti eccellenti con la migliore qualità BIO

Gli individui che sospettano di essere intolleranti ai lieviti dovrebbero evitare cibi zuccherini e ricchi di carboidrati raffinati in quanto fungono da alimento per i lieviti favorendone la crescita.



Primo mattino

Fragrante biscotto biologico a base di farina di kamut o farro, dolcificato con sciroppo di agave per una colazione sana e appetitosa e un felice inizio di giornata. Ottimo anche per merende e spuntini.



Mattutini di farro

Frollini prodotti artigianalmente dolcificati solo con malto di riso e succo di mela. Friabili, gustosi e nutrienti, ideali per una sana colazione

Mattutini di Kamut alle prugne

Friabili, gustosi e nutrienti con succo di mela



Frollini Kamut o Farro

Con olio extravergine di oliva e zucchero di canna per una colazione gustosa e sprintosa

Crackers Farro con Miglio soffiato

Crackers Kamut con riso soffiato

Con olio extravergine di oliva
Leggeri, croccanti e gustosi: ideali per ogni momento della giornata



Galette riso quinoa ricoperte di cioccolato

Ideali per chi cerca alternative golose.
Naturalmente senza glutine



Fior di biscotti farro e miglio bio

Gustosissimi biscotti a pasta montata, elaborati in modo tradizionale. Dalla consistenza solida ma friabile e dal gradevole gusto e profumo del frollino di farro con miglio.
Ricetta senza Latte, Lievito e Uova.

