

# Terre Bormane Farina di Mais - 0,5 kg - Mais

Ideal für Polenta.



Name:	Farina di Mais
Artikelnummer:	33450
Klassifizierung:	Mais - Kukuruz
Hersteller:	Terre Bormane - Casa Olearia Taggiasca - Galateo Friends
Bezeichnung:	Mais
Farbe:	weiß
Herkunft:	Italien
Inhalt:	500 Gramm
Haltbarkeit:	mindestens 2 Jahre
So können Sie sparen:	Einzel-Artikelpreis -10% (>11 Stück) / -3% (Vorkasse) / -5% (Platin-Kunde) / keine Versandkosten (Warenwert >85 Euro)
Sparen durch Großbestellungen:	bitte entnehmen Sie diese Preise den Tabellen

## Farina di Mais

Mühlsteine werden benutzt, um die sorgfältig gepflückten Maiskörner sorgfältig und schonend zu feinstem Maismehl zu mahlen.

Die außergewöhnliche Qualität macht dieses Produkt zur idealen Basis für "Polenta".

Mehr Informationen unter [www.casanapoli.de](http://www.casanapoli.de)

*Preisänderungen, technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.*

- Datenblatt generiert am 13.02.2017 um 00:11 Uhr -