EVOLUZIONI DI GRANO

Catalogo 2026

Evoluzioni di grano è un progetto imprenditoriale che nasce dalla passione di **Laura e Patrizia** per la storia e per i sapori e si sviluppa nel solco della tradizione gastronomica proiettato alla ricerca di gusti nuovi e unici

Come sono realizzati i nostri prodotti?

Realizziamo, prepariamo e confezioniamo prodotti tratti da ricettari medievali, rinascimentali e Sette/Ottocenteschi. Dal Trecentesco "Liber de coquina" fino ad arrivare a "Il cuoco galante" di Vincenzo Corrado e a "Cucina teorico pratica" di Ippolito Cavalcanti, ci piace spulciare nelle pagine della storia per riscoprire esperienze di gusto antiche e sottrarre
all'oblio del tempo i sapori che hanno caratterizzato il nostro passato e segnato il presente.

EVOLUZIONI DI GRANO
Mozzette Stregate
Taralli Scaldati Al Finocchietto
Biscottini
Crestine di frutta
Annurchini
Caramello Salato
Sapore di capperi e acciughe

PAG. 8-9

BISCOTTI TRATTI DA RICETTARI MEDIEVALI

BUONUMORE
CRESTINE DI FRUTTA

PAG. 10-11

BISCOTTI TRATTI DA RICETTARI BORBONICI

BISCOTTINI NOBILI
SOSAMELLI ALLA MONACA

PAG. 12-16

CONFETTURE STORICHE

ANNURCA UBRIACA
ANNURCA MOSCATO E CANNELLA
SAPORE DI PESCHE
ALBICOCCHE
ARANCIATA

PAG. 17-20

TARALLI

TARALLI SCALDATI AL FINOCCHIETTO
TARALLI MANDORLATI
TARALLI ALLA CIPOLLA E UVETTA
BRENNOLE

PAG. 21-24

BISCOTTI ARTIGIANALI

ANNURCHINI
CARAMELLO SALATO
COOKIES FONDENTI
MORETTINI

PAG. 25-26

MORZETTE CAMPANE

MORZETTE AL CAFFE'
MORZETTE PECAN

Biscotti del buonumore

Frollini con noce moscata e cannella

La ricetta si ispira alle indicazioni di santa Hildegarda di Bingen, monaca benedettina vissuta nel XII secolo, studiosa di erbe, piante e minerali, delle loro proprietà curative, che suggeriva di utilizzare la noce moscata impastata in un tortino per curare la "tristezza dello spirito". Il biscotto celebra la modernità della Santa del Medioevo.

Informazioni tecniche

Valori medi per 100g

Energia(Kcal)	428
Energia (Kj)	1791
Grassi (g)	23
di cui saturi (g)	11
Carboidrati (g)	48
di cui zuccheri(g)	23
Proteine (g)	7
Sale (g)	0,3

INGREDIENTI:
Farina di **frumento** 00, **burro**, zucchero, **mandorle, uova**, cannella < 1%, noce moscata < 1% e chiodi di garofano in polvere, agente lievitante (carbonato di sodio E500ii, acidificante: difosfati E450i), sale.

ALLERGENI: Può contenere **frutta a guscio**.
CODICE PRODOTTO: EDGBDB1
IMBALLO: 30 pezzi per cartone (misure 27x32x32)

PESO 200GR - SHELFLIFE 180 GIORNI

Crestine di frutta

Sfoglie ripiene di mela, frutta secca e spezie

Piccole sfoglie aromatiche ripiene di mela, noci, fichi secchi e spezie. La ricetta è tratta dal "Menagier de Paris", saggio culinario di fine Quattrocento scritto da un anonimo per la giovane moglie inesperta, una guida allo stesso tempo di condotta morale e di gestione domestica, che parla di "sapere pratico" e di ricette tramandate dalla tradizione orale.

Informazioni tecniche

Valori medi per 100g

Energia(Kcal)	458
Energia (Kj)	1483
Grassi (g)	24
di cui saturi (g)	12
Carboidrati (g)	35
di cui zuccheri(g)	9
Proteine (g)	5
Sale (g)	1,0

INGREDIENTI:
Pasta sfoglia (farina di **frumento** 0, margarina vegetale: grassi di palma, oli di girasole, acqua, sale, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, succo di limone concentrato, aromi naturali; acqua, sale, estratto di malto d'orzo), purea di mela 20%, fichi secchi, **noci**, uva sultanina, **uova**, zucchero di canna, sale, vaniglia cannella, zenzero e chiodi di garofano in polvere.

ALLERGENI: Può contenere **frutta a guscio**.
CODICE PRODOTTO: EDGCFR1
IMBALLO: 27 pezzi per cartone (misure 27x32x32cm)
ORDINE MINIMO: 20 pz

PESO 200GR - SHELFLIFE 90 GIORNI

Biscottini nobili

Biscotti croccanti con mandorla e cannella

La ricetta è tratta da "Il credenziere di buon gusto", scritto da Vincenzo Corrado, cuoco e capo dei servizi di bocca presso la Corte Borbonica di Napoli nella seconda metà del Settecento, colui che riuscì ad innovare l'esuberante cucina partenopea coniugandola con quella "tradizionale" francese. Un fine pasto invitante e speziato da abbinare a vini passiti.

Informazioni tecniche

Valori medi per 100g

Energia(Kcal	396
Energia (Kj)	1659
Grassi (g)	14
di cui saturi (g)	1
Carboidrati (g)	54
di cui zuccheri(g)	26
Proteine (g)	8
Sale (g)	0,5

INGREDIENTI:
Farina di **frumento** 00, zucchero, **mandorle** 16%**, latte, uova,** margarina vegetale (oli e grassi vegetali: palma, girasole, palma totalmente idrogenato e **soia** in proporzione variabile; acqua, acidificanti: acido citrico; emulsionanti: E475, E471, lecitine; conservanti: E202; aromi, coloranti: caroteni), **burro**, agente lievitante (carbonato di ammonio), cannella in polvere 1%, sale.

ALLERGENI: Può contenere **frutta a guscio**.
CODICE PRODOTTO: EDGRAF
IMBALLO: 24 pezzi per cartone (misure 27x32x32cm)
ORDINE MINIMO: 20 pz

PESO 200GR - SHELFLIFE 150 GIORNI

Sosamelli alla monaca

Biscotti speziati alla mandorla e canditi

Senza Uova

Senza Lattosio

Biscotto aromatico e profumato, simile al classico "susamiello" napoletano, ma meno duro, grazie alla presenza della purea di mela. La ricetta è tratta da "Il cuoco galante" scritto da Vincenzo Corrado, cuoco e capo dei servizi di bocca presso la Corte Borbonica di Napoli nella seconda metà del Settecento, colui che riuscì ad innovare l'esuberante cucina partenopea coniugandola con quella "tradizionale" francese.

Informazioni tecniche

Valori medi per 100g

Energia(Kcal	342
Energia (Kj)	1436
Grassi (g)	10
di cui saturi (g)	5
Carboidrati (g)	59
di cui zuccheri(g)	27
Proteine (g)	5
Sale (g)	0,1

INGREDIENTI:
Farina di **frumento** 00, zucchero, purea di mela, margarina vegetale (oli e grassi vegetali: palma, girasole, palma totalmente idrogenato e **soia** in proporzione variabile; acqua, acidificanti: acido citrico; emulsionanti: E475, E471, lecitine; conservanti: E202; aromi, coloranti: caroteni), arancia candita 6% (sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, correttore di acidità: acido citrico E330, conservanti: sorbato di potassio E202, **anidride solforosa** E220 come residuo), **mandorle** 3%, cannella e chiodi di garofano in polvere, agente lievitante (carbonato di ammonio).

ALLERGENI: Può contenere **frutta a guscio**.
CODICE PRODOTTO: EDGRAF
IMBALLO: 30 pezzi per cartone (misure 27x32x32cm)
ORDINE MINIMO: 20 pz

PESO 200GR - SHELFLIFE 180 GIORNI

Annurca ubriaca

Composta di mela annurca e aglianico

Senza Glutine

Senza Lattosio

La composta è un tripudio di sapori: mela annurca, aglianico, scorza di arancia, cannella, zenzero e altre spezie che si fondono nella cottura lenta con aggiunta di zucchero. Ideale con formaggi stagionati per palati raffinati che intendono, nello stile della cucina medievale, deliziarsi con sapori contrastanti.

Informazioni tecniche

Valori medi per 100g

Energia(Kcal	136
Energia (Kj)	567
Grassi (g)	0,2
di cui saturi (g)	0,1
Carboidrati (g)	30
di cui zuccheri(g)	28
Proteine (g)	0,3
Sale (g)	0,1

INGREDIENTI:
Mela Annurca 52%, vino aglianico 21%, zucchero, miele, scorza di arancia, cannella, zenzero e chiodi di garofano

Zuccheri totali: 26g su 100g
Frutta utilizzata: 52g su 100g

ALLERGENI: Può contenere **frutta a guscio**. Contiene **solfiti**
CODICE PRODOTTO: EDGANU
IMBALLO: 12 pezzi per cartone (misure 24x17x23)

PESO 220GR - SHELFLIFE 720 GIORNI

Annurca moscato e cannella

Confettura extra di mela annurca e cannella

Senza Glutine

Senza Lattosio

Confettura di mela annurca, cotta in succo di arancia e vino moscato, aromatizzata con cannella e zenzero. La ricetta è tratta da "Il cuoco galante" di Vincenzo Corrado, cuoco e capo dei servizi di bocca presso la Corte Borbonica di Napoli nella seconda metà del Settecento. Ideale per la prima colazione e da abbinare alla degustazione di formaggi di media stagionatura.

Informazioni tecniche

Valori medi per 100g

Energia(Kcal	147
Energia (Kj)	615
Grassi (g)	0,2
di cui saturi (g)	0,1
Carboidrati (g)	36
di cui zuccheri(g)	35
Proteine (g)	1,0
Sale (g)	0,1

INGREDIENTI:
Mela Annurca 52%, zucchero, vino moscato 9%, succo d'arancia, cannella <1% e zenzero in polvere.

Zuccheri totali: 29g su 100g
Frutta utilizzata: 61g su 100g

ALLERGENI: Può contenere **frutta a guscio**. Contiene **solfiti**.
CODICE PRODOTTO: EDGAMC
IMBALLO: 12 pezzi per cartone (misure 24x17x23)

PESO 220GR - SHELFLIFE 720 GIORNI

Sapore di pesche

Confettura extra di pesche

Senza Glutine · Senza Lattosio

Confettura di pesche, aromatizzata con succo e scorza di limone, addolcita e profumata con acqua di rose. La ricetta è tratta da "Il cuoco galante" di Vincenzo Corrado, cuoco e capo dei servizi di bocca presso la Corte Borbonica di Napoli nella seconda metà del Settecento. Ideale per la prima colazione e per spuntini salutari e golosi.

Informazioni tecniche

Valori medi per 100g

Energia(Kcal	140
Energia (Kj)	588
Grassi (g)	0,2
di cui saturi (g)	0,1
Carboidrati (g)	38
di cui zuccheri(g)	38
Proteine (g)	1,0
Sale (g)	0,1

INGREDIENTI:
Pesche 66%, zucchero, scorza e succo di limone, acqua di rose.

Zuccheri totali: 29g su 100g
Frutta utilizzata: 71g su 100g

ALLERGENI: Può contenere **frutta a guscio**.
CODICE PRODOTTO: EDGSAPPES
IMBALLO: 12 pezzi per cartone (misure 24x17x23)

PESO 220GR - SHELFLIFE 720 GIORNI

Albicocche

Confettura extra di albicocche

Senza Glutine

Senza Lattosio

Classica confettura di albicocche, esaltata da una nota di mandorla. La ricetta dal nome "Marmellata di albicocche" è tratta da "Il credenziere di buon gusto" di Vincenzo Corrado, cuoco e capo dei servizi di bocca presso la Corte Borbonica di Napoli nella seconda metà del Settecento. Ideale per la prima colazione e per spuntini salutari e gustosi.

Informazioni tecniche

Valori medi per 100g

Energia(Kcal	201
Energia (Kj)	840
Grassi (g)	0,3
di cui saturi (g)	0
Carboidrati (g)	52
di cui zuccheri(g)	51
Proteine (g)	1,0
Sale (g)	0,1

INGREDIENTI:
Albicocche 59%, zucchero, aroma mandorla.

Zuccheri totali: 41g su 100g
Frutta utilizzata: 59g su 100g

ALLERGENI: Può contenere **frutta a guscio**.
CODICE PRODOTTO: EDGMAB
IMBALLO: 12 pezzi per cartone (misure 24x17x23)

PESO 220GR - SHELFLIFE 720 GIORNI

Aranciata

Marmellata speziata di arance

Senza Glutine

Senza Lattosio

Marmellata di arance, liberamente ispirata ad un ricettario medievale, preparata con succo e scorzette, cotta in miele e zucchero, aromatizzata con una leggera punta di cannella.

Informazioni tecniche

Valori medi per 100g

Energia(Kcal	230
Energia (Kj)	963
Grassi (g)	0,1
di cui saturi (g)	0,1
Carboidrati (g)	61
di cui zuccheri(g)	58
Proteine (g)	3,0
Sale (g)	0,1

INGREDIENTI:
Succo, polpa e buccia di arancia 69%, zucchero, miele, cannella in polvere, agar agar.

Zuccheri totali: 31g su 100g
Frutta utilizzata: 69g su 100g

ALLERGENI: Può contenere **frutta a guscio**.
CODICE PRODOTTO: EDGARA
IMBALLO: 12 pezzi per cartone (misure 24x17x23)

PESO 220GR - SHELFLIFE 720 GIORNI

Taralli scaldati al finocchietto

Taralli classici della tradizione campana, lucidi e croccanti. Modellati uno a uno e aromatizzati al finocchietto, vengono prima sbollentati e poi cotti in forno. Semplici ma stuzzicanti, accompagnano formaggi, salumi e un buon bicchiere di vino.

Informazioni tecniche

Valori medi per 100g

Energia(Kcal)	387
Energia (Kj)	1623
Grassi (g)	13
di cui saturi (g)	2
Carboidrati (g)	59
di cui zuccheri(g)	1
Proteine (g)	9,0
Sale (g)	2,3

INGREDIENTI:
Farina di **frumento** 00, farina di **frumento** 0, olio extravergine di oliva, vino bianco, sale, agente lievitante (lievito di birra), semi di finocchietto <1%.

ALLERGENI: Può contenere **frutta a guscio**. Contiene **solfiti.**
CODICE PRODOTTO: EDGTAR
IMBALLO: 20 pezzi per cartone (misure 27x32x32)

PESO 300GR - SHELFLIFE 180 GIORNI

Taralli mandorlati

Una rivisitazione dei classi taralli sugna e pepe napoletani: leggermente friabili, gustosi, piccanti ed impreziositi dalla croccantezza delle mandorle. Fatti a mano uno a uno, sono una esplosione di gusto in bocca per aperitivi stuzzicanti e golosi.

Informazioni tecniche

Valori medi per 100g

Energia(Kcal)	528
Energia (Kj)	2212
Grassi (g)	36
di cui saturi (g)	11
Carboidrati (g)	43
di cui zuccheri(g)	2
Proteine (g)	11
Sale (g)	1,8

INGREDIENTI:
Farina di **frumento** 0, strutto di maiale raffinato, olio extra vergine di oliva, **mandorle** 14%, sale, pepe 2%, agente lievitante (lievito di birra), zucchero.

ALLERGENI: Può contenere **frutta a guscio**.
CODICE PRODOTTO: EDGTSP
IMBALLO: 20 pezzi per cartone (misure 27x32x32)

PESO 300GR - SHELFLIFE 90 GIORNI

Taralli cipolla e uvetta

Taralli fatti a mano dallo spiccato sentore di cipolla, friabili, arricchiti dalla morbidezza dell'uva passa. Un contrasto di sapori dolci e salati che risale alla tradizione medievale e che ancora oggi stupisce il palato.

Informazioni tecniche

Valori medi per 100g

Energia(Kcal)	356
Energia (Kj)	1491
Grassi (g)	15
di cui saturi (g)	2
Carboidrati (g)	49
di cui zuccheri(g)	1
Proteine (g)	7
Sale (g)	1,8

INGREDIENTI:
Farina di **frumento** 00, farina di **frumento** 0, olio extravergine di oliva, vino bianco, cipolla 5%, uva sultanina 3%, sale, agente lievitante (lievito di birra).

ALLERGENI: Può contenere **frutta a guscio**. Contiene **solfiti**
CODICE PRODOTTO: EDGTCU
IMBALLO: 20 pezzi per cartone (misure 27x32x32)

PESO 300GR - SHELFLIFE 180 GIORNI

Brennole

SOLO SU PRENOTAZIONE
MINIMO 30 PEZZI

Taralli friabili, aromatizzati con semi di finocchietto, realizzati a mano con una particolare forma a otto, tipica della tradizione di Sant'Agata de' Goti (BN).

Informazioni tecniche

Valori medi per 100g

Energia(Kcal)	380
Energia (Kj)	1592
Grassi (g)	17
di cui saturi (g)	3
Carboidrati (g)	49
di cui zuccheri(g)	1
Proteine (g)	7
Sale (g)	2,0

INGREDIENTI:
Farina di **frumento** 00, farina di **frumento** 0, olio extravergine di oliva, vino bianco, sale, agente lievitante (lievito di birra), semi di finocchietto.

ALLERGENI: Può contenere **frutta a guscio**. Contiene **solfiti**.
CODICE PRODOTTO: EDGBRE
IMBALLO: 20 pezzi per cartone (misure 27x32x32)
ORDINE MINIMO: 20 pz

PESO 300GR - SHELFLIFE 180 GIORNI

Annurchini

Frollini alla mela annurca

Senza Uova

Senza Lattosio

Frollino senza uova e senza lattosio, preparato con una purea di mela annurca fresca, arricchito di uva sultanina.
La mela annurca, presente già nella dieta dei sanniti e dei romani, si raccoglie ancora acerba all'inizio dell'autunno e si lascia maturare lentamente negli appositi melai esposti al sole, girandola a mano più volte.

Informazioni tecniche

Valori medi per 100g

Energia(Kcal)	400
Energia (Kj)	1674
Grassi (g)	18
di cui saturi (g)	11
Carboidrati (g)	56
di cui zuccheri(g)	18
Proteine (g)	4
Sale (g)	0,1

INGREDIENTI:
Farina di **frumento** 00, margarina vegetale (oli e grassi vegetali: palma, girasole, palma totalmente idrogenato e **soia** in proporzione variabile; acqua, acidificanti: acido citrico; emulsionanti: E475, E471, lecitine; conservanti: E202; aromi, coloranti: caroteni), uva sultanina, purea di mela annurca 11%, zucchero, aroma naturale.

ALLERGENI: Può contenere **frutta a guscio**.
CODICE PRODOTTO: EDGBRE
IMBALLO: 32 pezzi per cartone (misure 27x32x32)

PESO 200GR - SHELFLIFE 180 GIORNI

Caramello salato

Biscotti al caramello

Biscotti che nascono da un dorato caramello salato: delizia per gli amanti delle caramelle mou e dei contrasti dolce salato.

Informazioni tecniche

Valori medi per 100g

Energia(Kcal)	465
Energia (Kj)	1946
Grassi (g)	25
di cui saturi (g)	15
Carboidrati (g)	56
di cui zuccheri(g)	31
Proteine (g)	4
Sale (g)	1,2

INGREDIENTI:
Farina di **frumento** 00, margarina vegetale (oli e grassi vegetali: palma, girasole, palma totalmente idrogenato e **soia** in proporzione variabile; acqua, acidificanti: acido citrico; emulsionanti: E475, E471, lecitine; conservanti: E202; aromi, coloranti: caroteni), **burro**, zucchero di canna, panna di **latte**, zucchero, sale, vaniglia in polvere.

ALLERGENI: Può contenere **frutta a guscio**.
CODICE PRODOTTO: EDGBCS2
IMBALLO: 32 pezzi per cartone (misure 27x32x32)

PESO 200GR - SHELFLIFE 180 GIORNI

Cookies fondenti

Biscotti con gocce di cioccolato fondente

Classico frollino della tradizione americana, tondo e croccante, arricchito con gocce di cioccolato fondente al 50% di cacao e dalla tipica nota caramellata del brown sugar, uno zucchero aggiunto di una punta di melassa.

Informazioni tecniche

Valori medi per 100g

Energia(Kcal)	425
Energia (Kj)	1777
Grassi (g)	19
di cui saturi (g)	11
Carboidrati (g)	60
di cui zuccheri(g)	40
Proteine (g)	11
Sale (g)	0,5

INGREDIENTI:
Farina di **frumento** 00, zucchero, gocce di cioccolato 9% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, estratto naturale di vaniglia), margarina vegetale (oli e grassi vegetali: palma, girasole, palma totalmente idrogenato e **soia** in proporzione variabile; acqua, acidificanti: acido citrico; emulsionanti: E475, E471, lecitine; conservanti: E202; aromi, coloranti: caroteni), **burro**, **uova**, sale, agente lievitante (carbonato di sodio E500ii, amido di mais, acidificante: difosfati E450i), vaniglia in polvere, melassa di zucchero di canna.

ALLERGENI: Può contenere **frutta a guscio**.
CODICE PRODOTTO: EDGCOF1
IMBALLO: 30 pezzi per cartone (misure 27x32x32)

PESO 200GR - SHELFLIFE 180 GIORNI

Morettini

Frollini al cioccolato fondente e cacao

Morbidi biscotti a base di cioccolato fondente fuso e cacao, ricoperti di zucchero a velo. Piccoli bon bon dalle forme irregolari: una delizia per gli amanti del cioccolato.

Informazioni tecniche

Valori medi per 100g

Energia(Kcal)	380
Energia (Kj)	1591
Grassi (g)	18
di cui saturi (g)	10
Carboidrati (g)	49
di cui zuccheri(g)	28
Proteine (g)	6
Sale (g)	0,6

INGREDIENTI:
Farina di **frumento** 00, cioccolato fondente 22% (grasso vegetale: palmisti, cocco; zucchero, cacao magro al 10-12% di burro di cacao, **lattosio**, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi), **uova**, zucchero, margarina vegetale (oli e grassi vegetali: palma, girasole, palma totalmente idrogenato e **soia** in proporzione variabile; acqua, acidificanti: acido citrico; emulsionanti: E475, E471, lecitine; conservanti: E202; aromi, coloranti: caroteni), cacao 3%, zucchero a velo (zucchero, amido di mais), agente lievitante (carbonato di sodio E500ii, amido di mais, acidificante: difosfati E450i), vaniglia in polvere, sale.

ALLERGENI: Può contenere **frutta a guscio**.
CODICE PRODOTTO: EDGMOR1
IMBALLO: 27 pezzi per cartone (misure 27x32x32)

PESO 200GR - SHELFLIFE 180 GIORNI

Morzette al caffe'

Biscotti croccanti al caffè con nocciola e cioccolato

Biscotti croccanti al caffè, con nocciola e cioccolato
Questi biscotti croccanti sono una gustosa rivisitazione delle classiche morzette campane, aggiunte di polvere di caffè e ingolosite con nocciole, gocce di cioccolato e spezie. Connotate da una leggera nota amarognola, sono una delizia per gli amanti del caffè.

Informazioni tecniche

Valori medi per 100g

Energia(Kcal)	370
Energia (Kj)	1550
Grassi (g)	12
di cui saturi (g)	3
Carboidrati (g)	59
di cui zuccheri(g)	32
Proteine (g)	7
Sale (g)	0,5

INGREDIENTI:
Farina di **frumento** 00, zucchero, **nocciole** 6%, gocce di cioccolato 6% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao,emulsionante: lecitina di **soia**, estratto naturale di vaniglia), **uova**, caffè solubile 5%, **latte**, agente lievitante (carbonato di ammonio, bicarbonato di sodio), vaniglia, cannella e chiodi di garofano in polvere, sale.

ALLERGENI: Può contenere **frutta a guscio**.
CODICE PRODOTTO: EDGMOC
IMBALLO: 24 pezzi per cartone (misure 27x32x32)

PESO 200GR - SHELFLIFE 180 GIORNI

Morzette pecan

Biscotti croccanti con noci pecan e uva sultanina

Biscotti friabili con un gusto delicato e particolare grazie all'aggiunta di uva sultanina e noci pecan, un frutto oleoso dalle molte proprietà, ricco di grassi insaturi.

Informazioni tecniche

Valori medi per 100g

Energia(Kcal)	341
Energia (Kj)	1429
Grassi (g)	9
di cui saturi (g)	1
Carboidrati (g)	62
di cui zuccheri(g)	25
Proteine (g)	6
Sale (g)	0,5

INGREDIENTI:
Farina di **frumento** 00, zucchero, **noci pecan** 8%, uva sultanina 8%, **latte, uova,** margarina vegetale (oli e grassi vegetali: palma, girasole, palma totalmente idrogenato e **soia** in proporzione variabile; acqua, acidificanti: acido citrico; emulsionanti: E475, E471, lecitine; conservanti: E202; aromi, coloranti: caroteni), **burro**, agente lievitante (carbonato di ammonio), vaniglia in polvere, sale.

ALLERGENI: Può contenere **frutta a guscio**.
CODICE PRODOTTO: EDGMPE
IMBALLO: 24 pezzi per cartone (misure 27x32x32)

PESO 200GR - SHELFLIFE 150 GIORNI

EVOLUZIONI DI GRANO

Via IV Novembre AMOROSI (BN)
evoluzionidigrano@gmail.com
+39 329 484 5089
www.evoluzionidigrano.it