

[Il Mulino della Frutta: da frutta secca a farina](#)

scritto da Redazione | 02/04/2020



Un prodotto 100% italiano negli ingredienti e nella lavorazione. Euro Company lancia una linea di tre farine prive di glutine e senza zuccheri aggiunti

Avete mai pensato alla **farina di frutta secca** per preparare dolci, ricette salate, per l'impanatura delle verdure al forno o per condire gli spaghetti?

Quella ottenuta dalla disidratazione di noci, mandorle, nocciole o pistacchi non è solo una farina che conferisce delle peculiarità specifiche alle pietanze ma diventa indispensabile per alcuni consumatori che soffrono di allergie o intolleranze alimentari.

Farina di frutta secca: Il Mulino della Frutta di Euro Company

In un momento in cui le farine sono tra i primi beni a terminare sugli scaffali dei supermercati, **Euro Company** lancia il marchio "**Il Mulino della Frutta**", una gamma di farine ottenute da un solo ingrediente, una **materia prima italiana** e finemente macinata.

L'idea dell'azienda romagnola, attiva da molti anni nel settore della frutta secca (tra le altre cose,

produce le [confezioni monodose di "Frutta da viaggio"](#)) è stata quella di creare una **farina di pregio** che potesse valorizzare i frutti del territorio nazionale e che, nello stesso tempo, fosse **priva di glutine e senza zuccheri aggiunti**.

La linea Il Mulino della Frutta comprende **tre tipologie di farine** ottenute da mandorle, nocciole e noci che vengono sottoposte ad essiccazione e a una fine macinatura, prima di essere confezionati sottovuoto. Quest'ultimo passaggio, serve a mantenere inalterato il profumo e il sapore autentico della frutta secca.

Le confezioni sono in vendita nella grande distribuzione, partono da 170 grammi con un prezzo suggerito di € 3,49. Per maggiori informazioni: www.eurocompany.it.