



*Festival della Biodiversità Parco Nord 2013 dal 12 settembre al 22 settembre*

### *Il Pastificio Palmieri si è evoluto in Bioandfood...*

*laboratorio alimentare bio certificato con annesso punto vendita con specializzazione nella lavorazione di farine bio senza glutine al 100%.*

*Produce Pane senza sale e lievito (per chi soffre di diabete e colesterolo)*

*Pasta secca senza glutine*

*Pasta secca normale in semola di grano duro...*

*Pasta fresca senza uovo per Vegani*

*Pasta fresca all'uovo per le ricette classiche della nostra tradizione come gli "scarpinoch de padre"...*

*Le farine arrivano : dall'alto piano della bolliva certificati iCea riconosciuto come logo internazionale BIO IN PIU' DI 156 NAZIONI*

*Le farine bio italiane come il farro moncocco, semola di grano duro, semola di grano duro integrale, il kamut vengono lavorate e stoccate dal molino del comprensorio del Parco Biologico dell'Argentario il Delta del Po che con le sue acque da millenni rilascia i suoi sedimenti di roccia pieni di nutrimenti per la terra che fa crescere così i suoi frutti ricchi e rigogliosi come solo acque sane sanno fare!*

*Le verdure dei nostri ripieni arrivano dal campo contadino dell'area bio del parco dell'area Nord di Milano .. cintura che stanno creando da Agrate- Vimercate progetto Parco Bioagricolo del vimercatese*

*Il laboratorio oltre ad avere un sistema hccp auto igienizzante per impedire le contaminazioni dei prodotti da farine diverse, non comprende la presenza di surgelatore proprio per garantire l'uso quotidiano e la freschezza delle nostre materie prime.*

*Stretta collaborazione col dott. Pietro Mozzi (nutrizionista, esperto in malattie come il cancro.. o seriamente degenerative per L'uomo..)*

*Usa energia rinnovabile certificata per far funzionare i macchinari*