

Farina per Impasti lievitati per salati

Questa Farina ... È Fatta bene

Una farina **ricca in germe vitale**, noterai la sua presenza dai granelli scuri, ottenuta dalla **macinazione a pietra**, e arricchita di **pasta madre** per donare ad ogni **impasto sapori e profumi autentici**.

Per far bene ...

Questa farina è **poco raffinata fonte di fibre** e minerali preziosi per il tuo benessere. La **pasta madre e il germe di grano** apportano naturalmente aminoacidi essenziali e vitamine con elevate proprietà antiossidanti.

Ideale per ...

Tutte le creazioni salate a lievitazioni istantanee, medie e lunghe.



Senza Lievito

Scheda Tecnica

Confezione: busta da 1000 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "0", Pasta madre 10% (farina di grano tenero tipo "0", farina di germe vitale di grano tenero).

Dimensione busta (cm): L 10 x P 5,57 x H 16,5 | Codice Ean: 8009355000316 | Iva: 4 % | Quantità per ct: 10 | Ct. per strato: 12 | Strati per pallet: 6 | Ct. per pallet: 72

Dimensione ct. (cm): L 20,0 x P 27,55 x H 16,5