



Regionali

Farina di mais

Fioretto per polenta

Questa Farina ... È Fatta bene

Abbiamo scelto una farina di mais **100% di origine italiana**, sapientemente essiccata e sottoposta ad una **macinazione fine**, per garantirti una farina dalla giusta granulosità, per **impasti più sodi e compatti**.

Per far bene ...

Le innovative tecniche di lavorazione adottate, lasciano inalterate le proprietà nutritive della farina e riducono i tempi di preparazione. **In soli 8 minuti** avrai una polenta **senza grumi, soffice e gustosa!**

Ideale per ...

Polenta fine, ciambelloni, biscotti, crespelle, impanature, crocchette, pane e tacos.



Senza Lievito

Scheda Tecnica

Confezione: busta da 1000 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di mais

Dimensione busta (cm): L 10.0 x P 5.5 x H 16.5 | Codice Ean: 800935500118 | Iva: 4% | Quantità per ct: 10 | Ct. per strato: 12 | Strati per pallet: 6 | Ct. per pallet: 72

H pallet (cm): 114.0 | Dimensione ct. da 6 (cm): L 20.0 x P 27.5 x H 16.5 | Unità per box: 40 | Dimensione box (cm): L 40.0 x P 40.0 x H 45.0 | Pallet: 2 strati da 6 box | H per pallet (cm): 105.0

www.lefarinemagiche.it