

Mix a base di *Farina poco raffinata* per **Dolci Fritture**

Questa Farina ... È Fatta bene

Abbiamo scelto una **farina poco raffinata** sapientemente essiccata, con una **pasta madre** rinfrescata con **agrumi di Sicilia**, per **dolci frittiture dorate** e saporite.

Per far bene ...

La farina poco raffinata ti dà **benessere** e **fibre**. Gli amidi sapientemente miscelati, **garantiscono poco assorbimento di olio** ed un **fritto leggero, asciutto, gonfio** e **ben lievitato**.

Ideale per ...

Dolci di Carnevale (chiacchiere, struffoli, castagnole...), dolci da ricorrenza (Pasqua, Natale...), zeppole di San Giuseppe, frutta in pastella, waffel, churros e anche per quelli in cui bisogna aggiungere il lievito di birra: frittelle semplici e ripiene, donuts, krapfen, panzerotti e altri dolci fritti tradizionali a lievitazione istantanea.



Con Lievito

Scheda Tecnica

Confezione: busta da 500 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00" (70%), farina di grano tenero tipo "1" (20%), amido di frumento, agenti lievificanti: carbonato acido di sodio - bitartrato di potassio (cremore d'uva)-pirofosfato acido di sodio, aromi naturale di arancia.

Dimensione busta (cm): L 8.0 x P 5.0 x H 21.5 | Codice Ean: 8009355002426 | Iva: 10% | Quantità per ct: 12 | Ct. per strato: 12 | Strati per pallet: 5 | Ct. per pallet: 60

H pallet (cm): 112.5 | Dimensione ct. (cm): L 19.0 x P 41.5 x H 19.5