



Farina "000"

Una farina di grano tenero di altissima qualità composta quasi esclusivamente da amido e proteina, indicata per preparare pasta fresca, pasta all'uovo, dolci e besciamelle.

Bianchissima e vellutata

La farina è ottenuta da un innovativo processo di macinazione, a bassa estrazione, che consente di prelevare solo il cuore della farina, quella più bianca e pura. Così bianca da meritarsi uno zero in più rispetto alle classiche "0" e "00".

La pasta non diventa scura

Riduce la formazione di grumi, garantendo un impasto più ruvido che resiste meglio alla cottura e non si imbrunisce. La pasta ripiena non si sfalda in acqua bollente.

Ideale per:

Pasta fresca e pasta fresca all'uovo.



Qualità per natura

Senza Lievito

Scheda Tecnica

Confezione: busta da 1000 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00"

Dimensione busta (cm): L 10.0 x P 5.5 x H 16.5 | Codice Fan: 800935500101 | 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. (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