



# Pane e Focaccia

Dalla tradizione e innovazione de Le Farine Magiche nasce il mix di farina "00" per Pane e Focaccia. Quattro diverse farine selezionate e perfettamente miscelate al lievito di birra per un sapore più intenso e una lievitazione naturale.

## Lievito naturale già dosato

Con l'utilizzo del mix per Pane e Focaccia non c'è bisogno di aggiungere il lievito perché già contenuto nella farina. Avrai sempre la giusta dose per qualsiasi quantità di farina. Il lievito naturale, inoltre, regala il tipico profumo rustico e una crosta più colorata.

## Più sapore con Kamut, Farro e Lino

Il Kamut dona un sapore intenso e avvolgente. Il farro rende l'impasto più digeribile e leggero. I Semi Di Lino offrono tutte le proprietà antiossidanti dell'Omega 3

## Ideale per:

Pane con lievitazione a metodo diretto con 3 ore di lievitazione, tutti i tipi di focaccia, cestini di pane, panini, ciabatte, baguette.



Qualità per natura

Con Lievito

### Scheda Tecnica

Confezione: busta da 1000 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00" (60%), semola rimacinata di grano duro, farina di farro (10%), farina di Kamut® (10%), proteine vegetali, fecola di patate, farina di semi di lino (2%), lievito naturale in polvere (2%), lievito di birra (*Saccharomyces cerevisiae*) (1,5%), farina di grano tenero maltato.

Dimensione busta (cm): L 10.0 x P 5.5 x H 16.5 | Codice Ean: 80093550002006 | Iva: 10% | 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): 117.0