

Amido di Mais

Questa Farina ... È Fatta bene

Prodotto in uno stabilimento **autorizzato dal Ministero della Salute**, garantendo una filiera controllata dallo stoccaggio, alla produzione, al confezionamento. L'utilizzo dell'amido di riso ti permette di dare la giusta **morbidezza** alle tue **ricette dolci o salate** e può essere utilizzato come sostituto dell'**amido di mais** e **frumento**.

Per far bene ...

L'**amido di riso**, caratterizzato da un'**altissima digeribilità**, unito alla farina è essenziale per la preparazione di impasti, dolci e creme per **renderli più soffici e leggeri**. L'**amido di riso ha mille virtù**, essendo **purissimo** è un alleato della pelle ed è **ricco di proprietà idratanti**.

Ideale per ...

Addensare, ammorbidire, legare e dare leggerezza.



Senza Lievito

Scheda Tecnica

Confezione: **busta da 250 g** | Scadenza (TMC): **24 mesi** | Ingredienti: **amido di mais**

Dimensione astuccio (cm): **L 11,5 x P 4,5 x H 16,5** | Codice Ean: **8009355002082** | Iva: **10%** | Quantità per ct: **6** | Ct. per strato: **24** | Strati per pallet: **6** | Ct. per pallet: **144** | H pallet (cm): **114**

Dimensione ct. da 6 (cm): **L 11,5 x P 27,0 x H 16,5**