



Mix di Farina poco raffinata per Fritture

Questa Farina ... È Fatta bene

Studiata per la cottura in olio bollente, **rilascia meno odori** e rende il fritto **bello, gonfio, croccante e dorato!** Il fritto è **asciutto**, con un apprezzato **profumo e sapore** per la presenza della **pasta madre e del germe di grano**.

Per far bene ...

La **farina poco raffinata** e il **germe di grano** hanno **più fibre e minerali**, la **farina di riso** e gli **amidi** creano una **patina croccante** che fa **assorbire meno olio** per fritti leggeri.

Ideale per ...

Infarinare e pastellare, tutti i tipi di **verdure, pesce, frutta** e per realizzare **frittelle e zepoline**.



Con Lievito



Scheda Tecnica

Confezione: busta da 750 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero tipo "1" (81%), semola rimacinata di grano duro, farina di riso (4%), pasta madre (farina di grano tenero tipo "1"), amido di frumento (4%), agenti lievitanti (3%): bicarbonato di sodio, pirofosfato di sodio, germe di frumento (2%).

Dimensione busta (cm): L 10.0 x P 7.0 x H 13.0 | Codice Ean: 8009355002334 | Iva: 10% | Quantità per ct: 10 | Ct. per strato: 12 | Strati per pallet: 7 | Ct. per pallet: 84
H pallet (cm): 106.0 | Dimensione ct. (cm): L 20.0 x P 35.0 x H 13.0 | Unità per box: 50 | Dimensione box (cm): L 30.0 x P 40.0 x H 52.0 | Pallet: 2 strati per 6 box | H pallet (cm): 119.0