

Farina di mais bianco precotta *Arepas*

Questa Farina ... È Fatta bene

Una farina di mais antico dal colore bianco perlato. Perle ricche di gusto e di tradizione, 100% di origine italiana, raccolte, essiccate, macinate e cotte a vapore per mantenere inalterato il colore, il gusto, il sapore e per rendere veloce la preparazione di qualsiasi ricetta in particolar modo quelle tipiche del Sud America.

Per far bene ...

Un prodotto versatile con cui poter realizzare tantissime ricette dalle arepas, alle tortillas, dalle empanada a tutte le ricette tipiche sud americane.

Ideale per ...

Arepas, polenta bianca, pane di mais, tortillas, empanada, pancakes e tante ricette tipiche sud americane.



**100%
MAIS
ITALIANO**

Senza Lievito

Scheda Tecnica

Confezione: busta da 500 g | Scadenza (TMC): 24 mesi |

Ingredienti: farina precotta di mais bianco.

Dimensione busta (cm): L 9,5 x P 7,0 x H 23,0 | Codice Ean: 8009355001931 | Iva: 10% | Quantità per ct: 12 | Ct. per strato: 12 | Strati per pallet: 5 | Ct. per pallet: 60

Dimensione ct. da 12 (cm): L 19,0 x P 41,5 x H 19,5