

Manitoba per Salati

Questa Farina ... È Fatta bene

Il grano scelto per questa farina speciale per **impasti salati** ha una forza pari a **W 350** e profumi intensi. La farina ottenuta con una macina a pietra viene anche utilizzata per realizzare una **pasta madre** con aggiunta di **germe vitale di grano macinato a pietra**, che unita alla farina riesce ad evidenziare sentori, profumi e **sapori straordinari** già durante la cottura.

Per far bene ...

La farina **poco raffinata** contiene più **fibre** e **minerali**, il **germe di grano** è una **miniera di benessere**. Le performance di lievitazione e di sapore sono una gratificazione per te e una soddisfazione per i tuoi ospiti.

Ideale per ...

Pane, pizza, focacce, baguette francese, rustico, pizza lunga lievitazione, ciacce, torta al formaggio, panini, danubio, calzone, pan carré, pan alle olive, pasqualina, cornetti salati, pan brioche, bigné salati per aperitivi, torta di rose salata, panettone gastronomico, babà rustico, cornish pasty. **Farina ottima per utilizzo anche per le macchine del pane.**



Senza Lievito

Scheda Tecnica

Confezione: busta da 1000 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero tipo 1 (80%), pasta acida da farina di germe di frumento (20%)

Dimensione busta (cm): L 10.0 x P 5.5 x H 16.5 | Codice Ean: 800935501719 | 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. da 6 (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