



## Farina + Lievito

Farina tostata con aggiunta di ingredienti selezionati.

1

### La nostra selezione

Farina di grano tenero, amido, agenti lievitanti e curcuma sono gli ingredienti principali di Farina+Lievito Le Farine Magiche. La farina è realizzata con i migliori grani, selezionati, oltre che per la forza, per il profilo aromatico, il gusto, il sapore e il colore. L'amido rende gli impasti ancora più soffici. La curcuma dona un colore dorato mentre il lievito istantaneo, a base di estratto da chicchi di uva, un ingrediente 100% naturale, rende ogni creazione perfettamente lievitata, soffice e morbida.



3

### La Combinazione

L'equilibrio armonico della farina tostata, dell'amido, della curcuma e del lievito rendono Farina+Lievito Le Farine Magiche un prodotto unico. Ogni ingrediente è stato perfettamente dosato per garantirti creazioni dalle lievitazioni perfette e dirette in forno, morbide e soffici.



2

### Tostatura specifica

La farina poco raffinata viene sottoposta a essiccazione specifica per:

- Esaltarne il profilo aromatico
- Prolongarne la scadenza (15 mesi)
- Aumentare l'assorbimento di acqua



#### SCHEDA TECNICA

Confezione: busta da 1000 g | Scadenza (TMC): 15 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" (75%), amido di frumento, pasta madre (farina di grano tenero tipo "0") 5%, agenti lievitanti 5% (carbonato acido di sodio, cremore di tartaro/tartrato di potassio 1,5%, pirofosfato acido di sodio), curcuma.

Dimensione busta (cm): L 10 x P 7 x H 16,5 | Codice Ean: 8009355000217 | Iva: 10% | Quantità per ct: 10 | Ct. per strato: 12 | Strati per pallet: 6 | Ct. per pallet: 72

Dimensione ct. (cm): L 20 x P 38 x H 16,5 | H pallet. (cm): 114