

# Pasta in casa

Un mix esclusivo ottenuto dalla perfetta combinazione di semola di grano duro macinato a pietra 100% di origine italiana per garantirti una ottima tenuta in cottura, di farina di grano tenero "00" per conferire elasticità a tutti gli impasti, il germe vitale di grano per un gusto e un profumo unico e la curcuma per un colore giallo intenso anche senza l'aggiunta di uova. Grazie alla sua granulometria è **perfetta per la realizzazione di pasta fresca, di pane e di tutti i prodotti dell'arte bianca.**



100% Semola italiana

Macina a pietra

Senza Lievito

## Scheda Tecnica

Confezione: busta da 1000 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: Semola rimacinata di grano duro 85%, farina di grano tenero tipo "00", germe vitale di grano tenero 2%, curcuma 0.1%

Dimensione busta (cm): L 10 x P 7 x H 16,5 | Codice Fan: 8009355000019 | Iva: 4% | 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