

Farina + Lievito

Ha il giusto equilibrio tra farina e lievito e permette una lievitazione sempre perfetta e superiore ad altre farine, perché contiene 3 tipi diversi di lievito per una lievitazione più voluminosa. È una farina meno raffinata e quindi con più fibre e minerali preziosi per il tuo benessere! Viene utilizzato il cremore, un lievito naturale ottenuto dalla lavorazione dell'uva, garantendo risultati perfetti e soddisfacenti.



Scheda Tecnica

Confezione: busta da 1000 g | Scadenza (TMC): 15 mesi | Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "1" 75%, amido di frumento, lievito naturale madre 5%, agenti lievitanti 5% (carbonato acido di sodio, cremore di tartaro/tartaro 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