



## Pizza

*Farina tostata con aggiunta di farina madre.*



1

### La nostra selezione

Questa farina è realizzata con i **migliori grani** selezionati, oltre che per la forza, per il **profilo aromatico**, il **gusto**, il **sapore** e il **colore**.

3

### Farina Madre Lo Conte

Un'**esclusiva pasta madre**, essiccata, realizzata con acqua e farina da **grano antico Risciola**. Il grano prima della macina viene bagnato con acqua purissima infusa con olio essenziale di **germe vitale di grano** e **basilico napoletano**.



2

### Tostatura specifica

La farina è sottoposta a essiccazione specifica per:

- Esaltarne il profilo aromatico**
- Prolungarne la scadenza (24 mesi)**
- Aumentare l'assorbimento di acqua**



#### SCHEDA TECNICA

Confezione: busta da 1000 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", farina di grano tenero tipo "1" (farina madre\* metodo superiore Lo Conte).

Dimensione busta (cm): L 10 x P 7 x H 16,5 | Codice Ean: 8009355000132 | 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 | H pallet. (cm): 114