



Fritture

Farina tostata con pregiati ingredienti accuratamente selezionati.



1

La nostra selezione

Farina poco raffinata e farina di riso sono gli ingredienti principali di **Fritture Le Farine Magiche**. La farina è realizzata con **grani selezionati**, oltre che per la **forza**, per il **profilo aromatico**, il **gusto**, il **sapore** e il **colore**. La **semola di riso** rende il fritto **croccante e poco unto**. L'aggiunta di **farina madre** rende il fritto **più gustoso e saporito**, mentre un pizzico di **curcuma** dona **brio e sapore**.

3

La Combinazione

L'equilibrio armonico della **farina tostata**, del **riso** e del **lievito**, rendono **Fritture Le Farine Magiche** un prodotto unico. Ogni ingrediente è stato perfettamente dosato per garantirti una **frittura croccante, asciutta, dorata, gonfia e con poco olio**.



2

Tostatura specifica

La farina poco raffinata viene sottoposta a essiccazione specifica per:

Esaltarne il profilo aromatico
Prolungarne la scadenza (24 mesi)



SCHEDA TECNICA

Confezione: busta da 750 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero Tipo "1" (80%), amido di frumento, farina di riso (4%), farina madre (metodo superiore lo conte) amido di frumento pregelatinizzato, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, pirofosfato di sodio, curcuma (0.1%).

Dimensione busta (cm): L 10 x P 7.0 x H 13 | Codice Ean: 8009355002334 | Iva: 10% | Quantità per ct: 10 | Ct. per strato: 12 | Strati per pallet: 7 | Ct. per pallet: 84

Dimensione ct. (cm): L 20 x P 35 x H 12 | H pallet. (cm): 106 | Q Mitibox: 50 | Dimensione Mitibox (cm): L 30 x P 40 x H 52 | Mitibox per pallet: 12 (2 strati per 6 box) | H pallet (cm): 119