

Semola di grano duro

Questa Farina ... È Fatta bene

La **Semola** è ottenuta dalla **macinazione a pietra del grano duro 100% di origine italiana** (Puglia). Una **Semola** che per le sue inimitabili caratteristiche organolettiche e l'ottima lavorabilità la rendono perfetta per produrre **pasta di qualità superiore** e anche per preparare **pane**.

Per far bene ...

La **macinazione a pietra** permette una lavorazione lenta che non surriscalda il prodotto e produce una **Semola** dalla granulometria irregolare meno raffinata con la **presenza di germe**, che la rendono naturalmente **fonte di fibra**, più saporita e digeribile. Grazie ai severi controlli il prodotto è **garantito senza OGM** ed adatto ad un'alimentazione **vegana e vegetariana**.

Ideale per ...

Pane, torte, minestra di semolino, gnocchi alla romana, panatura, zuppa imperiale, migliaccio napoletano e pasta fresca di ogni tipo.

Ideale per la macchina per pasta.



Senza Lievito

Scheda Tecnica

Confezione: busta da 500 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: semola di grano duro

Dimensione busta (cm): L 8,0 x P 5,0 x H 21,5 | Codice Fan: 8009355000095 | Iva: 4% | Quantità per ct: 12 | Ct. per strato: 12 | Strati per pallet: 5 | Ct. per pallet: 60

H per pallet (cm): 112,5 | Dimensione ct. (cm): L 19,0 x P 41,5 x H 19,5