

# Farina tipo Due

## Questa Farina ... È Fatta bene

Abbiamo scelto una farina **poco raffinata 100% di origine italiana**, sapientemente essiccata, sottoposta ad una **macinazione a pietra naturale**, ricca di **germe di grano** e prodotta in regime di **agricoltura biologica**.

## Per far bene ...

La farina **meno raffinata** ed il **germe di grano** macinato a pietra, garantiscono più **fibre, fosforo, ferro, vitamine B1 e B2**, ma anche una **crosta croccante** ed un aroma rustico per rendere tutte le tue specialità straordinariamente **saporite e profumate** e darti gratificazione e benessere.

## Ideale per ...

**DOLCI:** biscotti, torte, muffin • **SALATI:** pizza, pane, focacce, taralli



Senza Lievito

### Scheda Tecnica

Confezione: busta da 400 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero tipo 2 biologica

Dimensione busta (cm): L 9.0 x P 7.0 x H 21.5 | Codice Ean: 8009355001979 | Iva: 4% | Quantità per ct.: 6 | Ct. per strato: 24 | Strati per pallet: 4 | Ct. per pallet: 96

H pallet (cm): 107.0 | Dimensione ct. (cm): L 10.0 x P 38.0 x H 23