



Dolci Speciali

## Farina per Dolci Soffici

### Questa Farina ... È Fatta bene

Una farina di grano tenero a cui abbiamo aggiunto un po' di **pasta madre**, fatta da noi. Una ricetta segreta che prevede una serie di rinfreschi con **acqua aromatizzata con bacche di vaniglia per donare ad ogni dolce una piacevole nota aromatica**.

### Per far bene ...

Questa farina è stata sapientemente essiccata per garantire, una **migliore lievitazione**, una **maggiore digeribilità** ed un prodotto più soffice e morbido. La sua **forza equilibrata W 170/190** la rende capace di assorbire meglio gli ingredienti liquidi.

### Ideale per ...

Pan di spagna, pasta margherita, pasta frolla e dolci a pasta soffice e morbida.



Senza Lievito

#### Scheda Tecnica

Confezione: busta da 1000 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", pasta madre.

Dimensione busta (cm): L 10.0 x P 5.5 x H 16.5 | Codice Fan: 8009355002013 | Iva: 4% | Quantità per ct: 10 | Ct. per strato: 12 | Strati per pallet: 6 | Ct. per pallet: 72

H pallet (cm): 114.0 | Dimensione ct. da 6 (cm): L 20.0 x P 27.5 x H 16.5 | Unità per box: 48 | Dimensione box (cm): L 40.0 x P 40.0 x H 52.0 | Pallet: 2 strati da 6 box | H per pallet (cm): 119.0