



Farina + Lievito

Farina tostata con aggiunta di ingredienti selezionati.

1

La nostra selezione

Farina di grano tenero, amido, agenti lievitanti e curcuma sono gli ingredienti principali di Farina+Lievito Le Farine Magiche. La farina è realizzata con i migliori grani, selezionati, oltre che per la forza, per il profilo aromatico, il gusto, il sapore e il colore. L'amido rende gli impasti ancora più soffici. La curcuma dona un colore dorato mentre il lievito istantaneo, a base di estratto da chicchi di uva, un ingrediente 100% naturale, rende ogni creazione perfettamente lievitata, soffice e morbida.



3

La Combinazione

L'equilibrio armonico della farina tostata, dell'amido, della curcuma e del lievito rendono Farina+Lievito Le Farine Magiche un prodotto unico. Ogni ingrediente è stato perfettamente dosato per garantirti creazioni dalle lievitazioni perfette e dirette in forno, morbide e soffici.



2

Tostatura specifica

La farina poco raffinata viene sottoposta a essiccazione specifica per:

- Esaltarne il profilo aromatico
- Prolungarne la scadenza (15 mesi)
- Aumentare l'assorbimento di acqua



SCHEDA TECNICA

Confezione: busta da 1000 g	Scadenza (TMC): 15 mesi	Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" (75%), amido di frumento, pasta madre (farina di grano tenero tipo "0") 5%, agenti lievitanti 5% (carbonato acido di sodio, cremore di tartaro/tartrato di potassio 1,5%, pirofosfato acido di sodio), curcuma.				
Dimensione busta (cm): L 10 x P 7 x H 16,5	Codice Ean: 8009355000217	Iva: 10%	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					