



Pasta frolla

Mix di farine realizzato grazie alla **nuova** ed **esclusiva** combinazione di ingredienti. Preparati ad essere deliziato dal dolce profumo della **pasta frolla** appena sfornata, base perfetta per le tue ricette.



1

La nostra selezione

Questa farina è realizzata con i **migliori grani** selezionati oltre che per la forza, per il **profilo aromatico**, il **gusto**, il **sapore** e il **colore**.

3

Ideale per realizzare:

CROSTATE



CRUMBLE



BISCOTTI



e tanti altri dolci. Lasciate ispirare dalle nostre idee!



2

Tostatura specifica

La farina è sottoposta a essiccazione specifica per:

- Esaltarne il profilo aromatico**
- Prolungarne la scadenza (24 mesi)**
- Aumentare l'assorbimento di acqua**



SCHEDA TECNICA

Confezione: busta da 250 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00" (95%), amido di frumento, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, tartrato acido di potassio (cremore d'uva), aroma.

Dimensione busta (cm): L 14,5 x P 5,5 x H 22 | Codice Ean: 8009355000361 | Iva: 10% | Quantità per ct.: 8 | Ct. per strato: 14 | Strati per pallet: 5 | Ct. per pallet: 70

Dimensione ct. (cm): L 16 x P 39 x H 21 | h pallet: 120 cm