



Pizza

Farina tostata con aggiunta di farina madre.



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

Farina Madre Lo Conte

La **Farina Madre** è il frutto della fermentazione di farina da **grano antico Risciola** e **acqua** infusa con **germe vitale di grano**, **piante aromatiche**, **frutta** e **cereali germinati**. L'essenza dei chicchi di grano si sprigiona in un'esplosione di profumi che **sentì già all'apertura del prodotto**.



2

Tostatura specifica

La farina ottenuta viene sottoposta a essiccazione specifica per

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



SCHEDA TECNICA

Confezione: **busta da 1000 g** | Scadenza (TMC): **24 mesi** | Ingredienti: **farina di grano tenero tipo "0", farina madre (farina di grano tenero, acqua, piante aromatiche).**

Dimensione busta (cm): **L 10 x P 7 x H 16,5** | Codice Ean: **8009355000132** | Iva: **4%** | 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**