

Farina Uno

Questa Farina ... È Fatta bene

Il grano non viene decorticato quindi mantiene tutti i nutrienti fondamentali. Aggiungiamo un po' di "Farina Madre" ottenuta con la fermentazione del germe vitale di grano per **profumi e sapori straordinari**.

Per far bene ...

Essendo poco raffinata è equilibrata nutrizionalmente. La fibra e il germe di grano apportano minerali e vitamine preziosi per il tuo benessere.

Ideale per ...

Ottima in tutte le ricette salate e dolci al posto della farina "00" raffinata. Apporta profumi e sapori intensi e fa bene!



Qualità per natura

Senza Lievito

Scheda Tecnica

Confezione: busta da 1000 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero tipo 1 (99%), germe vitale di grano (1%)

Dimensione busta (cm): L 10.0 x P 5.5 x H 16.5 | Codice Ean: 8009355001906 | 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. (cm): L 20.0 x P 27.5 x H 16.5