



Farina Superiore Tipo 1

Farina tostata con pregiati ingredienti accuratamente selezionati.



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

Un'**esclusiva pasta madre**, essiccata, realizzata con acqua e farina **grano antico Risciola**, filiera corta e controllata **Lo Conte**. Il grano, prima della macina, viene bagnato con acqua purissima infusa con **germe vitale di grano**.



2

Tostatura specifica

La farina poco raffinata viene sottoposta a essiccazione specifica per:

Esaltarne il profilo aromatico
Prolungarne la scadenza (24 mesi)



SCHEDA TECNICA

Confezione: busta da 1000 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero tipo "1", farina madre (metodo superiore Lo Conte).

Dimensione busta (cm): L 10 x P 7 x H 16,5 | Codice Ean: 8009355001986 | 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