



Le Poco Raffinate

# Farina tipo Uno

## Questa Farina ... È Fatta bene

È **poco raffinata** e ottenuta dalla **macinazione a pietra** che preserva il **germe di grano**. L'abbiamo **arricchita** con un pò di farina tipo uno da **grani antichi** e con **pasta madre** rinfrescata ogni giorno, per donare **profumi** e **sapori intensi**.

## Per far bene ...

La farina **meno raffinata** ed il **germe di grano** macinato a pietra, garantiscono più **fibre, magnesio, fosforo, ferro, vitamine B1 e B2**, ma anche una **crosta croccante** ed un aroma rustico per rendere tutte le tue specialità straordinariamente **saporite** e **profumate** e darti gratificazione e benessere.

## Ideale per ...

Per tutte le preparazioni dolci e salate.



Senza Lievito



### Scheda Tecnica

Confezione: busta da 1000 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero tipo 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

[www.lefarinemagiche.it](http://www.lefarinemagiche.it)