Con Lievito



Farina per Fritture Integrali

Questa Farina ... È Fatta bene

Il mix di farine, amidi e germe di grano **avvolge il fritto gonfiandolo** e rendendolo **croccante** e **dorato**. Questi ingredienti in cottura donano un **sapore straordinario**.

Per far bene ...

Il giusto equilibrio tra riso e amidi fa assorbire poco olio, per un fritto più leggero rispetto alla farina normale. La fibra di frumento e germe di grano offre tutti i benefici di benessere universalmente riconosciuti.

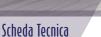
Ideale per ...

Infarinare e pastellare, tutti i tipi di verdure, pesce, frutta e per realizzare frittelle e zeppoline









Confezione: busta da 300 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero integrale (73%), semola rimacinata di grano duro (10%), farina di riso (6%), pasta madre (farina di grano tenero integrale) 4%, amido di frumento, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio - fosfato monocalcico, germe di grano tenero (2%), aromi.

Dimensione busta (cm): 18.0 x P 4z.0 x H 20.0 | Codice Ean: 8009355002471 | Iva: 10% | Quantità per ct: 6 | Ct. per strato: 24 | Strati per pallet: 4 | Ct. per pallet: 96 |

Dimensione ct. (cm): **L 23.0 x P 10.0 x H 38.0**