



Pizza in Padella

Farina tostata con aggiunta di ingredienti 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 da **grano antico Risciola**. Il grano, prima della macina, viene bagnato con acqua purissima infusa con **germe vitale** di grano e **basilico napoletano**.



2

Tostatura specifica

La farina viene sottoposta ad essiccazione specifica per:

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



SCHEDA TECNICA

Confezione: busta da 250 g

Scadenza (TMC): 24 mesi

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", farina di grano tenero tipo "1" (farina madre* metodo superiore Lo Conte), amido di frumento, agenti lievitanti (4%): bicarbonato acido di sodio - tartrato di potassio - pirofosfato di sodio, sale.

Dimensione busta (cm): L 8 x P 6 x H 20

Codice Ean: 800935500288

Iva: 10%

Quantità per ct: 6

Ct. per strato: 24

Strati per pallet: 4

Ct. per pallet: 96

Dimensione ct. (cm): L 10 x P 38 x H 23