

Farina di Semola Rimacinata

Questa Farina ... È Fatta bene

Ottenuta dalla macinazione a pietra di grano duro **100% di origine italiana**. Con una granulometria **perfetta**, è ideale per produrre **pasta fresca** e anche per preparare il **pane**. Un pizzico di **curcuma** dona un colore giallo anche senza aggiungere uova.

Per far bene ...

Con la rimacinazione a pietra il **germe di grano** rimane con tutti i suoi benefici salutistici e il sapore intenso.

Ideale per ...

Pasta fresca fatta in casa, pane e pizze. **Per impasti sia a mano che con macchina della pasta o del pane.**



Senza Lievito

Scheda Tecnica

Confezione: busta da 400 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: semola rimacinata di grano duro (85%), farina di grano tenero tipo "1", germe di grano crudo e vitale (2%), curcuma (0,1%).

Dimensione busta (cm): L 8,0 x P 5,0 x H 21,5 | Codice Fan: 8009355000309 | Iva: 4% | Quantità per ct: 12 | Ct. per strato: 12 | Strati per pallet: 5 | Ct. per pallet: 60

Hl per pallet (cm): 112,5 | Dimensione ct. (cm): L 19,0 x P 41,5 x H 19,5