



Pizza

Farina per Pizza Integrale

Questa Farina ... È Fatta bene

Abbiamo scelto una farina realizzata con **grano 100% italiano**, decorticato e macinato a pietra, a cui abbiamo aggiunto la **pasta madre** da farina integrale, rinfrescata ogni giorno come da tradizione millenaria, per ottenere un **integrale delicato** e sempre gustoso.

Per far bene ...

La macinazione a pietra a tutto corpo preserva il **germe**, i **sali minerali** e le **vitamine** contenute naturalmente nel chicco. La **crusca** di frumento decorticato a pietra è **sana** e svolge tutte le **funzioni benefiche** sull'**intestino**. Per una pizza dal **gusto** unico, dal **profumo** intenso e dal **sapore** rotondo per risultati gratificanti, **soddisfazione** e **benessere!**

Ideale per ...

Pane, focacce, panini e dolci. Impasti con lievito di birra o istantaneo



Senza Lievito

Scheda Tecnica

Confezione: busta da 500 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero integrale

Dimensione busta (cm): L 9.0 x P 7.0 x H 21.5 | Codice Fan: 8009355000293 | Iva: 4% | Quantità per ct: 6 | Ct. per strato: 24 | Strati per pallet: 4 | Ct. per pallet: 96

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