



Pizza

## Farina poco raffinata per Pizza in Padella

### Questa Farina ... È Fatta bene

Abbiamo scelto una farina **poco raffinata 100% di origine italiana**, sottoposta ad una **macinazione a pietra** naturale, sapientemente **essicata** e già perfettamente **miscelata con lievito istantaneo** e lievito **naturale** (lievito di birra e lievito madre).

### Per far bene ...

La farina **poco raffinata** è nutrizionalmente equilibrata e contiene **più fibre e minerali**. Il mix di **lieviti già perfettamente dosati** alla farina, conferisce alla tua pizza un **sapore** che si avvicina alle **lunghe lievitazioni**. Così è sufficiente solo impastare, stendere, farcire ed infornare!

### Ideale per ...

Pizza in **padella** facile e veloce e pizza in forno croccante.



Con Lievito

#### Scheda Tecnica

Confezione: busta da 250 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero tipo "1", lievito madre disidratato (farina di grano tenero tipo 1), amido di frumento, agenti lievitanti: bicarbonato acido di sodio - pirofosfato di sodio, lievito di birra secco attivo (0,1%).

Dimensione busta (cm): L 9,0 x P 7,0 x H 21,5 | Codice Fan: 8009355002488 | Iva: 10% | 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