



## Infarinare e friggere

Farina tostata con pregiati ingredienti accuratamente selezionati.



### 1

### La nostra selezione

Farina poco raffinata e farina di riso sono gli ingredienti principali di **Infarinare e Friggere Le Farine Magiche**. La farina è realizzata con **grani selezionati**, oltre che per la **forza**, per il **profilo aromatico**, il **gusto**, il **sapore** e il **colore**. La **semola di riso** rende il **fritto croccante e poco unto**. L'aggiunta di **farina madre** rende il **fritto più gustoso e saporito**, mentre un pizzico di **curcuma** dona **brio e sapore**.

### 3

### La Combinazione

L'equilibrio armonico della **farina tostata**, del **riso** e del **lievito**, rendono **Infarinare e friggere Le Farine Magiche** un prodotto unico. Ogni ingrediente è stato perfettamente dosato per garantirti una **frittura croccante, asciutta, dorata, gonfia** e **con poco olio**.



### 2

### Tostatura specifica

La farina poco raffinata viene sottoposta a essiccazione specifica per:

**Esaltarne il profilo aromatico**  
**Prolungarne la scadenza (24 mesi)**



### SCHEDA TECNICA

Confezione: busta da 300 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero Tipo "1" (80%), amido di frumento, semola di riso (4%), farina madre (metodo superiore lo conte), amido di frumento pregelatinizzato, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, pirofosfato di sodio, curcuma (0.1%).

Dimensione busta (cm): L 8 x P 4 x H 20 | Codice Ean: 8009355002440 | Iva: 10% | Quantità per ct: 12 | Ct. per strato: 12 | Strati per pallet: 4 | Ct. per pallet: 50

Dimensione ct. (cm): L 15 x P 32 x H 20