



Milleusi

Farina tostata con aggiunta di farina madre.



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

La Farina Madre è il frutto della **fermentazione di Farina da grano antico Risciola** e acqua infusa con germe vitale di grano, piante aromatiche e fiori. L'essenza dei chicchi di grano si **sprigiona in un'esplosione di profumi** che senti già all'apertura del prodotto.



2

Tostatura specifica

La farina è sottoposta a essiccazione specifica per:

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



SCHEDA TECNICA

Confezione: busta da 1000 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", farina madre (farina di grano tenero, acqua, piante aromatiche).

Dimensione busta (cm): L 10 x P 5,5 x H 16,5 | Codice Ean: 8009355003423 | Iva: 4% | Quantità per ct: 10 | Ct. per strato: 12 | Strati per pallet: 6 | Ct. per pallet: 72

Dimensione ct. (cm): L 20 x P 27,5 x H 16,5 | H pallet. (cm): 114