



## Farina per Pizza Integrale

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

Il profumo del grano, recuperato con metodi artigianali di **idratazione**, **fermentazione** e **tostatura del germe vitale di grano**, questa è la **farina madre**.



2

### Tostatura specifica

La farina ottenuta viene sottoposta ad essiccazione specifica per:

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



#### SCHEDA TECNICA

Confezione: busta da 500 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero integrale, farina madre (farina di grano tenero tipo "0" fermentata).

Dimensione busta (cm): L 9.0 x P 7.0 x H 21.5 | Codice Ean: 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