

Farina per Fritture Integrali

Questa Farina ... È Fatta bene

Il mix di farine, amidi e germe di grano **avvolge il fritto gonfiandolo** e rendendolo **croccante** e **dorato**. Questi ingredienti in cottura donano un **sapore straordinario**.

Per far bene ...

Il **giusto equilibrio** tra riso e amidi **fa assorbire poco olio**, per un **fritto più leggero** rispetto alla farina normale. La **fibra di frumento** e **germe di grano** offre tutti i benefici di **benessere** universalmente riconosciuti.

Ideale per ...

Infarinare e pastellare, tutti i tipi di **verdure, pesce, frutta** e per realizzare **frittelle** e **zeppoline**



Con Lievito

Scheda Tecnica

Confezione: busta da 300 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero integrale (73%), semola rimacinata di grano duro (10%), farina di riso (6%), pasta madre (farina di grano tenero integrale) 4%, amido di frumento, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio - fosfato monocalcico, germe di grano tenero (2%), aromi.

Dimensione busta (cm): L8.0 x P 47.0 x H 20.0 | Codice Ean: 8009355002471 | Iva: 10% | Quantità per ct: 6 | Ct. per strato: 24 | Strati per pallet: 4 | Ct. per pallet: 96

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