



Farina di Mandorle

Farina di mandorle pelate con aggiunta di purissimo zucchero a velo da barbabietola.



1

La nostra selezione

Questa farina è realizzata con le **migliori mandorle** raccolte nel momento della giusta maturazione e selezionate per il loro **profilo aromatico**, il **gusto**, il **sapore** e il **colore**. Coltivate nei migliori campi vengono sapientemente raccolte, **selezionate**, essiccate e dopo averne eliminato il guscio e il rivestimento macinate.



2

Tostatura specifica

Il processo di essiccazione avviene in maniera del tutto naturale, i frutti vengono accarezzati dai raggi del sole durante la crescita dei frutti, raccolti, una volta maturi e lasciati al sole per alcuni giorni così da:

Esaltarne il profilo aromatico
Prolungarne la scadenza (24 mesi)



SCHEDA TECNICA

Confezione: busta da 250 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di mandorle 60%, zucchero a velo (zucchero, amido di mais 3%).

Dimensione busta (cm): L 11,5 x P 4,5 x H 16,5 | Codice Ean: 8009355000170 | Iva: 10% | Quantità per ct.: 6 | Ct. per strato: 24 | Strati per pallet: 6 | Ct. per pallet: 144

Dimensione ct. (cm): L 11,5 x P 27,0 x H 16,5