

## Mix a base di Farina poco raffinata Pasta frolla

### Questa Farina ... È Fatta bene

Ottenuta dalla macinazione a pietra di grano tenero **100% di origine italiana**, macinata a pietra per un sapore antico.

### Per far bene ...

La **macinazione a pietra naturale** consente di mantenere nella farina, **fibre e sali minerali** garantendo il **giusto equilibrio nutrizionale** tra **gusto e salute**. A questa farina non serve aggiungere burro di origine animale, **per realizzare frolle d'autore, morbide e fragranti come in pasticceria!**

### Ideale per ...

Pasta frolla dolce e salata, crostate, biscotti, cookies e tanti altri dolci.



Con Lievito

#### Scheda Tecnica

Confezione: busta da 500 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero tipo "1", amido di frumento, grasso di cocco non idrogenato, farina di mandorle, agenti lievitanti: bicarbonato di sodio - tartrato acido di potassio (cremore d'uva), aroma naturale.

Dimensione busta (cm): L 9,5 x P 7,0 x H 19,5 | Codice Ean: 8009355002105 | Iva: 10% | Quantità per ct: 12 | Ct. per strato: 12 | Strati per pallet: 5 | Ct. per pallet: 60

H pallet (cm): 111,0 | Dimensione ct. da 6 (cm): L 19,0 x P 41,5 x H 19,5