Farina "0" pura americana
Manitoba 100%

Questa Farina ... È Fatta bene

Una miscela equilibrata di **grani di forza** provenienti dalle praterie della regione **Manitoba** (Canada). L'unica farina **100% Manitoba** e con **forza pari a 460 W**, per **lunghe lievitazioni**. Una super farina, che garantisce assorbimento di liquidi fino all'80% **per impasti a lievitazioni straordinarie** oltre a un **sapore inconfondibile** e **ricercato.**

Per far bene ...

Il grano utilizzato **è garantito OGM FREE**, ed è ottenuto con una **agricoltura integrata**. Le performance di lievitazione e di sapore sono una gratificazione per te e una soddisfazione per i tuoi ospiti.

Ideale per ...

TUTTE LE LIEVITAZIONI CON LIEVITO DI BIRRA
come babà, panettone, pandoro, danubio, pasta sfoglia, croissant, bomboloni, pan brioche, pizze, focacce e pane.

Vegan
Qualità Vegetariana®

Senza Lievito

Scheda Tecnica

Confezione: busta da 1000 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", antiossidanti: vitamina C.

Dimensione busta (cm): L 10.0 x P 5.5 x H 16.5 | Codice Ean: 8009355001702 | Iva: 4% | Quantità per ct: 10 | Ct. per strato: 12 | Strati per pallet: 6 | Ct. per pallet: 72

H pallet (cm): 114.0 | Dimensione ct. da 6 (cm): L 20.0 x P 27.5 x H 16.5 | Unità per box: 40 | Dimensione box (cm): L 40.0 x P 40.0 x H 45.0 | Pallet: 2 strati da 6 box | H per pallet (cm): 105.0