



Pizza

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

La **Farina Madre** è il frutto della fermentazione di farina da **grano antico Risciola** e **acqua** infusa con **germe vitale di grano**, **piante aromatiche**, **frutta** e **cereali germinati**. L'essenza dei chicchi di grano si sprigiona in un'esplosione di profumi che **sentì già all'apertura del prodotto**.



2

Tostatura specifica

La farina ottenuta viene sottoposta a essiccazione specifica per

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



SCHEDA TECNICA

Confezione: busta da 1000 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina madre (farina di grano tenero, acqua, piante aromatiche).

Dimensione busta (cm): L 10 x P 7 x H 16,5 | Codice Ean: 8009355000132 | Iva: 4% | Quantità per ct: 10 | Ct. per strato: 12 | Strati per pallet: 6 | Ct. per pallet: 72

Dimensione ct. (cm): L 20 x P 38 x H 16,5 | H pallet. (cm): 114