



Farina Superiore per Pan di Spagna Maestoso

Farina tostata con pregiati ingredienti accuratamente selezionati.



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

Un'**esclusiva pasta madre**, essiccata, realizzata con acqua e farina **grano antico Risciola**, filiera corta e controllata **Lo Conte**. Il grano, prima della macina, viene bagnato con acqua purissima infusa con **germe vitale di grano** e **basilico**.



2

Tostatura specifica

La farina poco raffinata viene sottoposta a essiccazione specifica per:

Esaltarne il profilo aromatico
Prolungarne la scadenza (24 mesi)



SCHEDA TECNICA

Confezione: busta da 500 g

Scadenza (TMC): 24 mesi

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "1" (70%), amido di frumento, agenti lievitranti 5% (carbonato acido di sodio, cremore di tartaro/tartarato di potassio 1,5%, pirofosfato acido di sodio), farina madre (metodo superiore Lo Conte), sale.

Dimensione busta (cm): L 7 x P 9 x H 21,5

Codice Ean: 8009355000286

Iva: 10%

Quantità per ct: 6

Ct. per strato: 24

Strati per pallet: 4

Ct. per pallet: 96

Dimensione ct. (cm): L 10 x P 38 x H 23