



## Farina di mais bianco per *Arepas*

*Arepas* è una farina di mais bianco 100% italiano, senza OGM.



### 1

### La nostra selezione

Il mais scelto per questa farina, dal caratteristico **colore bianco perlato**, viene coltivato in Italia. Dopo esser stato raccolto, essiccato e macinato viene cotto a vapore per mantenere inalterato il **colore**, il **gusto**, il **sapore** e per garantire versatilità e praticità in cucina. Questa **farina è perfetta** per la **preparazione** di piatti tipici della cucina **Sud Americana**.



### 2

### Tostatura specifica

Dopo la cottura a vapore, la granella ottenuta viene sottoposta a tostatura specifica per:

- Esaltarne il profilo aromatico**
- Prolungarne la scadenza (24 mesi)**
- Eliminare i grumi in fase di cottura e di preparazione**



#### SCHEDA TECNICA

Confezione: busta da 500 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di mais bianco precotta.

Dimensione busta (cm): L 9,5 x P 6,5 x H 21 | Codice Ean: 8009355001931 | Iva: 10% | Quantità per ct: 12 | Ct. per strato: 12 | Strati per pallet: 5 | Ct. per pallet: 60

Dimensione ct. (cm): L 19 x P 40 x H 20