



ALIMENTARE
SECCO
FARINE

FARINA NON SOLO GRANO KG.10



AGUGIARO=FIGNA



CODICE
03493

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Miscela speciale per la produzione di pasta di pizza ai cereali. Non solo grano, il nuovo mix per pizza ai cereali con tutte le proprietà nutritive di frumento, orzo, avena, farro, segale, mais, racchiusi in un unico mix per una nuova fragranza. Prodotto in ITALIA.

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 00, farine di cereali 11,5% (farina di fiocchi di ORZO decorticato, farina di fiocchi di AVENA integrale, farina di FARRO integrale, farina di SEGALE, farina di mais), estruso di mais frantumato (farina di mais 99%, sale), lievito madre essiccato di FRUMENTO, farina di GRANO tenero maltato.

Allergeni: GLUTINE.

Può contenere tracce di: SOIA, SENAPE, UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE), SEMI DI SESAMO, LUPINI.

CONSERVAZIONE

Termine minimo: 12 mesi.

Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale e la data di utilizzo riportata sulla confezione.

MODALITÀ D'USO

Semilavorato particolarmente adatto alla produzione di pizza classica (palline da circa 210 g per pizze di diametro 32 cm) di consistenza croccante, dal sapore ricco ed intenso e con aroma tipico dei prodotti arricchiti con farine di cereali.

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it