



ALIMENTARE  
SECCO  
FARINE

# FARINA CIABATTA ROMANA KG.10



AGUGIARO-FIGNA



**CODICE**  
**18127**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Speciale miscela per la preparazione di impasti diretti ed indiretti di pizza in pala alla romana. In grado di presentare un ottimo sviluppo ed una bella alveolatura interna, mantenendo però croccantezza ed ottima masticabilità.

Prodotto in ITALIA.

## INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 00, lievito madre essiccato di FRUMENTO, succo di acerola in polvere (acerola, maltodestrina), enzimi alimentari (amilasi, emicellulasi).

Allergeni: GLUTINE.

Può contenere tracce di: SOIA, SENAPE, UOVA, LATTE, SEMI DI SESAMO.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Odore:** tipico, senza sentore di rancido o muffa

**Colore:** tipico

**Sapore:** tipico, privo di note estranee

## 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

Adatto ad ogni tipo di topping.

*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](http://www.marchispa.it)