



**ALIMENTARE
SECCO**
FARINE

FARINA DI GRANO ARSO KG.1

CODICE
03585

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Farina di grano arso: una farina tipica della tradizione pugliese, ottenuta dalla macinazione del grano duro tostato.

Origine: ITALIA

INGREDIENTI

Farina di GRANO duro tostato.

Allergeni: GLUTINE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: grigio scuro/marrone

Odore: profumo intenso, affumicato, tostato

Sapore: tipico, dolce e aspro

CONSERVAZIONE

Può essere conservato fino a 12 mesi in luogo fresco e asciutto.

UTILIZZO

Ideale per la preparazione della pasta fresca, per pane e focacce (mescolata alla semola o farina 0), per pizza rustica oppure per la preparazione di dolci, come biscotti e crostate con un gusto affumicato particolare.

