



ALIMENTARE  
SECCO  
FARINE

# FARINA SEMOLA RIMACINATA KG.10



AGUGIARO®FIGNA



**CODICE**  
**18132**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Semola di grano duro rimacinata ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità e conformi alla legislazione vigente. La presente semola rimacinata ha un aspetto polverulento, priva di grumi, è esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura ed in particolare di muffa e rancido.  
Prodotto in ITALIA.

## INGREDIENTI

Semola di grano duro.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

**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

La semola rimacinata di grano duro è ideale per produrre il pane con tempi di lievitazione lunghi. Il pane di grano duro si caratterizza per il colore giallo, porosità fine ed uniforme, morbidezza, sapore ed odore caratteristico.

*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)