



ALIMENTARE
SECCO
FARINE

FARINA PIZZA SUPERIORE/BLU KG.10



AGUGIARO®FIGNA



CODICE
00851

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Farina di grano tenero tipo 00 ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani teneri liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità e conformi alla legislazione vigente. La presente farina 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

Farina di grano tenero tipo 00.

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

Farina molto equilibrata ideale per tempi di lievitazione medi (8-13 ore), indicata per il lavoro giornaliero.

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