



ALIMENTARE
SECCO
FARINE

SEMOLA DI GRANO DURO KG.10



AGUGIARO-FIGNA



CODICE
18147

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Semola di grano duro ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità e conformi alla legislazione vigente. La presente semola 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 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

La semola 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