



**ALIMENTARE
SECCO**
FARINE

FARINA CAPUTO 00 SACCOROSSO KG.25



**CODICE
33001**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Farina di grano tenero tipo "00".
Risultato di una miscela di molteplici varietà di grano selezionate tra le migliori sul mercato. Sapore unico e aroma inconfondibile grazie all'utilizzo solo ed unicamente di grano al 100%.

INGREDIENTI

GRANO tenero (*Triticum Aestivum*).

Allergeni: GLUTINE. Può contenere anche: SOIA e SENAPE.

SHELF LIFE

12 mesi

CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e aerato, non esposto alla luce diretta solare.

UTILIZZO

Saccorosso, la più conosciuta tra le farine Caputo. Alto tenore proteico e forte idratazione garantiscono risultati eccellenti sulle lunghe lievitazioni.

Il suo glutine, con un equilibrato rapporto di estensibilità, forza ed elasticità, è ideale per la lavorazione in pizzeria, pasticceria e in cucina dagli chef. Ideale per impasti che richiedono tempi di riposo lunghi e lievitazioni prolungate in celle di frigo.