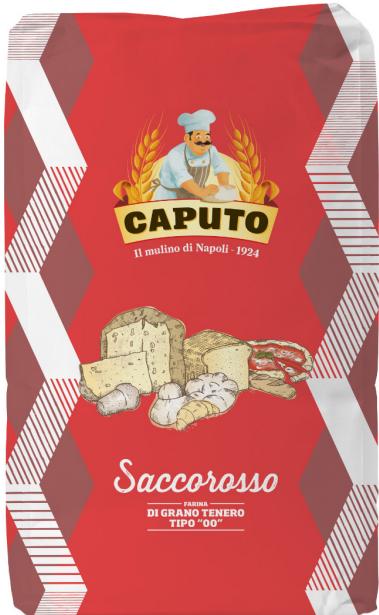




ALIMENTARE
SECCO
FARINE



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.

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