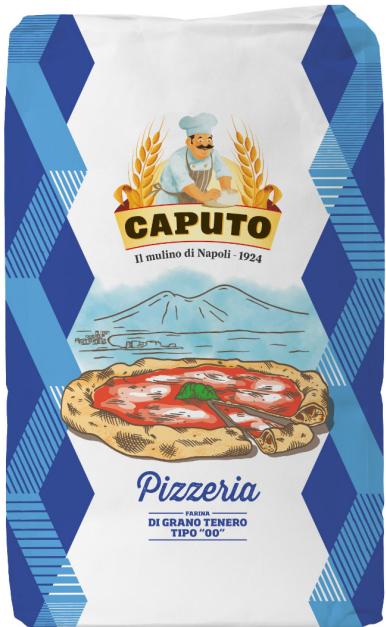




ALIMENTARE  
SECCO  
FARINE



# FARINA CAPUTO 00 SACCOBLU KG.25

CODICE  
14573

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Farina di grano tenero tipo "00" prodotta dalla selezione dei grani migliori, per rispondere alla tradizionale pizza Napoletana. Glutine di elevata qualità ed elasticità per impasti con buona tenuta, morbido ed estensibile. Le sue proprietà qualitative donano ai prodotti finiti un sapore unico e tipico.

## 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

Ideale per impasti a lunga lievitazione. Il glutine elastico e l'amido soffice favoriscono la formazione d'impasti con ottima idratazione, leggeri, a lievitazione perfetta, soddisfacendo le esigenze dei migliori maestri pizzaiuoli. Ideale per la classica pizza napoletana.

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)