



ALIMENTARE
SECCO
FARINE

FARINA DOGUSTO PER PASTA KG.5

DoGusto®
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE



CODICE
14160

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Farina di GRANO tenero tipo "00" per pasta. Si tratta di una miscela bianchissima, con un valore di ceneri inferiore allo 0,30%, ottenuta grazie al processo di estrazione della parte più interna del chicco di grano e alla fase di lavaggio del cereale. Grazie all'impiego di questa speciale farina la pasta viene esaltata nel colore dell'uovo, per una resa visiva e di gusto decisamente migliore. Mantiene una perfetta idratazione durante l'impasto garantendo una perfetta giunzione della pasta e un'ottima tenuta di cottura.

Origine della materia prima: UE

Paese di molitura: ITALIA

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo "00".

Allergeni: GLUTINE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto: polvere fine, impalpabile, scorrevole al tatto e priva di grumi

Colore: bianco, omogeneo e privo di tonalità estranee

Odore e sapore: tipico del grano, leggero, gradevole e privo di odori estranei

SHELF LIFE

Il prodotto può essere conservato fino a 12 mesi, in luogo fresco, asciutto ed areato ad una temperatura inferiore a 25 C°.

UTILIZZO

Ideale per la produzione di pasta fresca fatta in casa, anche ripiena.

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