



ALIMENTARE
SECCO
FARINE

FARINA DOGUSTO PER FROLLA KG.5

DoGusto®
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE



CODICE
14602

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Farina di GRANO tenero tipo "00" per torte e biscotti.

Caratteristiche reologiche: 170 W - P/L 0,50

Origine della materia prima: ITALIA

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 pasticceria e prodotti da forno: da utilizzare per la produzione di frolla, crostate, pan di Spagna e torte da forno. I grani selezionati per produrre questa farina permettono di ottenere impasti friabili, resistenti e compatti per una perfetta lavorazione e una volta cotta una friabilità notevole al palato.

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