



ALIMENTARE  
SECCO  
FARINE

# FARINA PIZZA & TRADIZIONE KG.10



AGUGIARO-FIGNA



**CODICE**  
**11381**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Speciale miscela per la produzione di pasta di pizza.  
Pizza Tradizione è un speciale miscela che consente di produrre una pizza più croccante, più saporita e più gustosa nel segno di una antica tradizione.  
Prodotto in ITALIA.

## INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 0, semola di GRANO duro rimacinata, farina di SOIA, LATTE intero in polvere, GLUTINE di GRANO tenero, farina di GRANO tenero maltato.

Allergeni: GLUTINE, SOIA, LATTE.

Può contenere tracce di: CEREALI contenenti GLUTINE (SEGALE, ORZO, AVENA), SENAPE, UOVA, SEMI DI SESAMO.

## CONSERVAZIONE

Termine minimo: 12 mesi.

Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco, pulito e asciutto, esente da insetti infestanti, entro la confezione originale e la data di utilizzo riportata sulla confezione.

## MODALITÀ D'USO

Viene impiegata per le lunghe lievitazioni.

*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)