



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