



ALIMENTARE
SECCO
FARINE

FARINA INTEGRALE MORA KG.10



CODICE
18112

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Farina INTEGRALE di grano tenero ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani teneri liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità e conformi alla legislazione vigente. La presente farina ha un aspetto polverulento priva di grumi, è esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura ed in particolare di muffa e rancido. Ottenuta da macinazione calibrata a tutto corpo, che preserva il germe di grano e le frazioni esterne più nobili del chicco di grano. Include lo strato aleuronico fonte di vitalità. Offre un sapore caratteristico, pieno e dolce che risalta nella degustazione dei prodotti da forno. Apporta la globalità dei sali minerali, delle fibre grezze e di quelle solubili presenti nel chicco di grano.

Prodotto in ITALIA.

INGREDIENTI

Farina integrale di grano tenero.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Odore: tipico, senza sentore di rancido o muffa

Colore: tipico

Sapore: tipico, privo di note estranee

CONSERVAZIONE

Termine minimo: 11 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

La compartecipazione delle prestazioni tecnologiche delle proteine glutiniche e delle fibre solubili presenti naturalmente, rendono questa farina adatta in via trasversale a tutte le produzioni di pasticceria, dai lievitati ai biscotti, inclusi pasta sfoglia e dolci montati.

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