



ALIMENTARE
SECCO

FARINE

FARINA DOGUSTO PIZZA AZZURRA GERME W 300 KG.10

DoGusto[®]
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE



CODICE
14156

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Farina di GRANO tenero tipo "0" ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani accuratamente scelti, lavati in acqua e macinati lentamente per non deteriorarne le caratteristiche. Dal chicco, durante la molitura, viene estratto il germe di grano, stabilizzato per evitarne l'irrancidimento dovuto al contenuto di nutrienti, e reinserto nella farina madre. Questo permette di ottenere prodotti più friabili e gustosi.

Origine della materia prima: UE e non EU

Paese di molitura: ITALIA

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo "0".

Allergeni: GLUTINE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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 pizza al piatto classica a media lievitazione. In lavorazione per questa farina si consiglia fino a 10 h di lievitazione a T° Ambiente o 24 h in frigorifero.

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