



ALIMENTARE  
SECCO

FARINE

# FARINA DOGUSTO PIZZA AZZURRA GERME W 300 KG.10

**DoGusto**<sup>®</sup>  
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 reinserito 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](http://www.marchispa.it)