



ALIMENTARE
SECCO

FARINE

FARINA DOGUSTO PER PANE W 250 KG.5

DoGusto[®]
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE



CODICE
14159

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Farina di GRANO tenero tipo "0".

Origine della materia prima: ITALIA

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

La Farina di Grano Tenero TIPO 0 Pane 250 W è stata studiata per la produzione di pane con metodo diretto, in particolare per ottenere piccoli pani, grissini e cracker. Adatta per brevi 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