



ALIMENTARE  
SECCO

FARINE

# FARINA DOGUSTO PIZZA SPOLVERO KG.10

**DoGusto**<sup>®</sup>  
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE



**CODICE**  
**14158**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Farina di GRANO tenero tipo "00".

**Origine della materia prima:** ITALIA

**Paese di molitura:** ITALIA

## INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo "00".

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

Si tratta di un granulato ben calibrato, ideale per gnocchi, lavorazioni a macchina e per dare rugosità alle paste da sugo e perfetto per lo spolvero dei banconi.

*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)