



ALIMENTARE  
SECCO  
FARINE

# SEMOLA MIA SEI KG.10



AGUGIARO-FIGNA



**CODICE**  
**18146**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Semola integrale di grano duro ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità e conformi alla legislazione vigente. La presente semola integrale ha un aspetto polverulento, priva di grumi, è esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura ed in particolare di muffa e rancido.

Prodotto in ITALIA.

## INGREDIENTI

Semola di grano duro integrale.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Odore:** tipico, gradevole, senza sentore di rancido o muffa

**Colore:** tipico, ambrato

**Sapore:** tipico, tendente al dolce con nota di nocciola, privo di note estranee

## CONSERVAZIONE

Termine minimo: 12 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 semola di grano duro si presta a tutte le preparazioni di panetteria, pizzeria e gastronomia. Nelle realizzazioni di tutte le tipologie di lievitati conferisce aromi caratteristici e piacevole masticabilità. Sostiene medie e lunghe 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](http://www.marchispa.it)