



ALIMENTARE
SECCO

FARINE

FARINA DOGUSTO PIZZA TIPO 1 GERME W 300 KG.10

DoGusto
IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE



CODICE
14157

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Farina di GRANO tenero tipo "1" ottenuta da grano tenero pensata per rispecchiare (pur avvalendosi nella lavorazione delle tecnologie moderne) i sapori di una volta. La lavorazione è infatti improntata a mantenere inalterate tutte le componenti del chicco di grano, dai micronutrienti al germe.

Origine della materia prima: UE e non EU

Paese di molitura: ITALIA

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo "1".

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 8 mesi, in luogo fresco, asciutto ed areato ad una temperatura inferiore a 25 C°.

UTILIZZO

È possibile utilizzarla singolarmente o creando miscele con altre farine.

Per la sua forza (W 300) è indicata soprattutto per: il rinfresco del lievito, la preparazione di qualsiasi tipo di pane, l'impasto di pizze e focacce a media lievitazione, la pasta sfoglia, i croissant, le veneziane, la pasta fresca.

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