



ALIMENTARE  
SECCO  
FARINE

# FARINA MANITOBA MARRONE KG.10



AGUGIARO®FIGNA



**CODICE**  
**13674**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Farina di grano tenero tipo "00" ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani teneri liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità e conformi alla legislazione vigente. La presente farina ha un aspetto polverulento priva di grumi, è esente da odori sgradevoli di qualsiasi natura ed in particolare di muffa e rancido. Farina ad alto contenuto proteico, adatta a tutti gli impasti indiretti con lunga lievitazione (24 ore) a temperatura controllata dove si richiede una maglia glutinica particolarmente elastica e resistente. Prodotto in ITALIA.

## INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo 00.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

**Colore:** tipico

**Sapore:** tipico, 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

Utilizzata per rinforzare farine più deboli. Eccellente come farina da rinfresco del lievito madre.

*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)