



ALIMENTARE  
SECCO  
FRUTTA SECCA

# FARINA DI CASTAGNE ZIG GR.500X12



**CODICE**  
**03688**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Farina di castagne italia ottenuta dalla macinazione a pietra.  
Origine della materia prima: ITALIA.

## INGREDIENTI

Farina di castagne (100%).  
Possibile contaminazione da ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO e SEMI DI SESAMO.  
SENZA GLUTINE (le castagne non contengono naturalmente glutine).

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** bianco ambrato  
**Consistenza:** impalpabile, soffice al tatto  
**Odore e sapore:** tipico della castagna, gradevole dolce

## SHELF LIFE

12 mesi dalla data di produzione, se conservato con confezione integra.

## CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di calore e luce, ad una temperatura massima di 18°C e con una umidità relativa di circa il 65%, salvo indicato diversamente. I prodotti devono essere trasportati e conservati sotto condizione di igiene per assicurare che non siano contaminati da muffe, materiali estranei o odori.

## UTILIZZO

Il prodotto può essere utilizzato in preparazione dolciarie o altri prodotti da forno.



*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)