



SCHEDA PRODOTTO

PASTA FRESCA E GNOCCHI 5 Kg

Uso professionale: catering

Qualità: Pasta fresca e gnocchi
Sigla: 00 Pasta fresca e gnocchi
Confezione: sacco carta 5 Kg
Colore: ocra
Codice a barre: 8009844000063

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICO E REOLOGICHE

Proteine % minima: 9%
W: 160-180
P/L: 0,70-0,80

DESTINAZIONE E IMPIEGO

Farina di grano tenero a granulometria "calibrata", ottenuta da particolari processi della macinazione di grani teneri di forza nazionali ed esteri. Ideale per la produzione artigianale della pasta fresca e degli gnocchi. →