



SCHEDA PRODOTTO

INTEGRALE FINE 25 Kg

Uso professionale: pasticceria

Qualità: Integrale fine
Sigla: Integrale fine
Confezione: sacco carta 25 Kg
Colore: marrone chiaro
Codice a barre: 8009844008908

CARATTERISTICHE CHIMICO/FISICO E REOLOGICHE

Proteine % minima: 12%
Generi: 1,6% min – 1,7% max

DESTINAZIONE E IMPIEGO

Farina integrale di grano tenero, ottenuta dalla macinazione di grani teneri nazionali ed esteri. Ideale per tutte le produzioni di pani, dolci e pizze integrali. E' molto consigliata nelle diete in quanto ricca di fibre e sali minerali. →

NOTA

La nostra farina integrale è disponibile anche nella versione "Manitoba puro" e "Manitoba misto".