

FARINA BIOLOGICA ANDINA



Formato peso (g)	1000
Unidades caja	10
Bajo pedido	Sí
Tiempo de fermentacion	Entre 6 y 8 horas.
Usos	Ideal para preparaciones tanto dulces como saladas.
Conservación	Conservar en un lugar fresco y seco alejado de fuentes de calor y luz directa. Una vez abierto, usar durante los dos días siguientes.
Proveedor	Molino Grassi
Caducidad (dias)	360
Biológico	Sí
Apto pizza	Sí

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Conocida como el "Grano d'Oro delle Ande", la Quinoa es un pseudo- cereal de origen antiguo (de hace más de 5.000 años) que se cultiva a más de 2.000 metros de altura.

www.gardaimport.com