

FARINA DI FRUMENTO TENERO 00 BIOLOGICA MULTIUSO



Formato peso (g)	1000
Unidades caja	1
Tiempo de fermentacion	Entre 6 y 8 horas.
Usos	Totalmente adaptada para elaborar panes, pizzas y dulces.
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 (días)	360
Biológico	Sí
Apto pizza	Sí

PRODUCT DESCRIPTION

Producto obtenido de la molienda y consecuente tamizado del grano tierno, liberándolo de sustancias extrañas e impurezas.

www.gardaimport.com