

FARINA DI FRUMENTO TENERO 00 MANITOBA



Formato peso (g)	5000
Unidades caja	2
Bajo pedido	Sí
Tiempo de fermentacion	Entre 18 y 22 horas.
Usos	Para la preparación de productos de pastelería de larga fermentación como brioches, panettones, pandoros y para la elaboración de pizzas altas. Ideal también para mejorar la prestación de otras
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
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