

FARINA DI FRUMENTO TENERO 00 MIDI H12



Formato peso (g)	25000
Unidades caja	1
Tiempo de fermentacion	Entre 8 y 12 horas.
Usos	Para pizza al corte y focaccia de masa directa con tiempos relativamente breves de fermentación. Conservar en un lugar fresco y seco alejado de fuentes de calor y luz directa. También se puede conservar en celdas frigoríficas a una temperatura máxima de 4º durante 48 horas. Una vez abierto,
Conservación	
Proveedor	Molino Grassi
Caducidad (dias)	240
Apto pizza	Sí

PRODUCT DESCRIPTION

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