

FARINA DI FRUMENTO TENERO 00 SLOW H24



Formato peso (g)	25000
Unidades caja	1
Tiempo de fermentacion	Entre 18 y 24 horas.
Usos	Para pizza entera, al corte o focaccia (fragantes y con un gusto excepcional) de masa directa o indirecta con largos tiempos de fermentación.
Conservación	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 48-96 horas.
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.

www.gardaimport.com