

FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO 2



Formato peso (g)	25000
Unidades caja	1
Bajo pedido	Sí
Tiempo de fermentacion	Entre 8 y 12 horas.
Usos	Ideal para pan, grissini, pan elaborado y dulces. Perfecto para masas directas con breves o medios tiempos de fermentación.
Conservación	Conservar en un lugar fresco y seco alejado de fuentes de calor y luz directa.
Proveedor	Molino Grassi
Caducidad (dias)	240
Apto pizza	Sí

PRODUCT DESCRIPTION

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

www.gardaimport.com