

## FARINA DI GRANO TENERO BIOLOGICO TIPO 1 A PIETRA



<b>Formato peso (g)</b>	25000
<b>Unidades caja</b>	1
<b>Tiempo de fermentacion</b>	Entre 6 y 8 horas.
<b>Usos</b>	Para pan, pizza, pasteleria o dulces
<b>Conservación</b>	Conservar en un lugar fresco y seco alejado de fuentes de calor y luz directa. Una vez abierto, usar durante los dos días siguientes.
<b>Proveedor</b>	Molino Grassi
<b>Caducidad (dias)</b>	240
<b>Biológico</b>	Sí
<b>Apto pizza</b>	Sí

## PRODUCT DESCRIPTION

Harina biológica de trigo blando, elaborada para múltiples usos. Producto obtenido de la molienda y consecuente tamizado del grano tierno, liberándolo de sustancias extrañas e impurezas.

[www.gardaimport.com](http://www.gardaimport.com)