

FARINA BIOLÓGICA DI GRANO TENERO TIPO 1 A PIETRA



Formato peso (g)	25000
Unidades caja	1
Tiempo de fermentacion	Entre 6 y 8 horas.
Usos	Para pan, pizza, pasteleria o dulces
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 (dias)	240
Biológico	Sí
Apto pizza	Sí

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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