

FARINA MANITOBA BIOLÓGICO



Formato peso (g)	25000
Unidades caja	1
Bajo pedido	Sí
Tiempo de fermentacion	Entre 12 y 18 horas.
Usos	Ideal para mejorar el rendimiento de otras harinas y para pan, pizza, pastelería.
Conservación	Conservar en un lugar fresco y seco alejado de fuentes de calor y luz directa.
Proveedor	Molino Grassi
Caducidad (dias)	240
Biológico	Sí
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