

## SEMOLA DI GRANO DURO RIMACINATA



**Formato peso (g)**

5000

**Unidades caja**

2

**Usos**

Para la preparación de pan, pizza y focaccia con un gusto fragante a grano duro. Ideal en panificación de corta fermentación. Se aconseja su mezcla con harinas de grano tierno.

**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 (días)**

120

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La sémola rimacinata es la sémola más refinada de nuestro catálogo. Sémola granular de bordes afilados. Producto obtenido de la molienda y consecuente tamizado del grano duro, liberándolo de sustancias extrañas e impurezas.