

Farina di grano tenero tipo "00"

MULTIUSO



Una sicura risposta per svariati prodotti, **PANE, FOCACCE, PIZZE, TORTE E IMPANATURA**. Il suo basso contenuto di ceneri la rende ideale anche per la preparazione di pasta fresca.

Articolo	Peso confezioni (kg)
1144	1/5/25 kg

Farina di grano tenero tipo "0"

MANITOBA



Ottenuta da grani pregiati, il suo alto contenuto proteico, garantisce un'ottima resistenza alla lievitazione in modo da ottenere **PANE, PIZZA e DOLCI** fragranti.

Articolo	Peso confezioni (kg)
1177	1 kg

Farina di grano tenero tipo "00"

CALIBRATA



La particolare lavorazione lascia il prodotto basso di ceneri, spigoloso e ruvido rendendo così pasta e gnocchi ancora più consistenti e gustosi. Ideale anche per **IMPANATURA** e **TEMPURA**.

Articolo	Peso confezioni (kg)
053	1/5/25 kg

Farina di grano tenero tipo "2"

RUSTICA



Fonte di fibra: il giusto equilibrio tra amido/farina e fibra/crusca costituiscono una caratteristica imprescindibile che distingue questo prodotto. **PANE**, **PIZZE**, **FOCACCE** e **TORTE** ottengono un gusto intenso ricco di profumi e di aromi, caratteristici del grano.

Articolo	Peso confezioni (kg)
1210	1 kg

Semola di
GRANO DURO



Ottenuta dal cuore del chicco del grano duro è particolarmente adatta alla preparazione di **GNOCCHI ALLA ROMANA, PASTA, MINESTRE** e **GNOCCHI**.

Articolo	Peso confezioni (kg)
1220	1 kg

Farina di mais
BRAMATA



Un mais ad alto indice di vitrosità la rende unica. Il giallo intenso che ne deriva accompagna il gusto deciso che la caratterizza.

La lenta e delicata precottura a vapore la rende di veloce preparazione, lasciando inalterato il gusto caratteristico della **POLENTA** tradizionale.

Articolo	Peso confezioni (kg)
1221	1 kg / 500 g.
1299	