



Farina di mais *Fioretto*

Fioretto è una farina di mais giallo tostato 100% italiano, senza OGM.



1

La nostra selezione

Il **mais** scelto per questa farina, dal caratteristico colore dorato, cresce tra **Veneto e Friuli Venezia Giulia**.

Un percorso di 40 km che vede l'alternarsi del mare e delle alpi: il clima perfetto per la coltivazione di un **mais dall'elevato profilo aromatico**. **Macinato a grana fine** per garantirti un gusto e un sapore dolce e delicato e **impasti corposi e sodi**.



2

Tostatura specifica

La farina poco raffinata viene sottoposta a essiccazione specifica per:

- Esaltarne il profilo aromatico**
- Prolungarne la scadenza (24 mesi)**
- Eliminare i grumi in fase di cottura e di preparazione)**



SCHEDA TECNICA

Confezione: busta da 1000 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di mais macinata a grana fine.

Dimensione busta (cm): L 10 x P 7 x H 16,5 | Codice Ean: 8009355000118 | Iva: 4% | Quantità per ct: 10 | Ct. per strato: 12 | Strati per pallet: 6 | Ct. per pallet: 72

Dimensione ct. (cm): L 20 x P 38 x H 16,5 | H pallet. (cm): 114