



Dolci Fritture

Farina tostata con aggiunta di ingredienti selezionati.



1

La nostra selezione

Farina di **grano tenero**, **farina madre** e **agenti lievitanti** sono gli ingredienti principali di **Dolci Fritture**. La farina è realizzata con **grani selezionati**, oltre che per la **forza**, per il **profilo aromatico**, il **gusto**, il **sapore** e il **colore**. La **Farina madre** esalta ancor di più il **profumo** mentre il **lievito** a base di **estratto da chicchi di uva**, un **ingrediente 100% naturale**, aiuta a raggiungere la **perfetta lievitazione**.

3

Farina Madre Lo Conte

Un'**esclusiva pasta madre**, essiccata, realizzata con **acqua madre**, acqua fermentata con **scorze di arancia**, e farina da **grano antico Risciola**. Il grano prima della macina viene bagnato con **acqua purissima** infusa con **scorze di agrumi**.



2

Tostatura specifica

La farina viene sottoposta ad essiccazione specifica per:

Esaltarne il profilo aromatico
Prolungarne la scadenza (24 mesi)



SCHEDA TECNICA

Confezione: busta da 500 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", amido di frumento, farina di grano tenero tipo "1" (farina madre* metodo superiore Lo Conte), agenti lievitanti: bicarbonato di sodio, bitartrato di potassio (cremore d'uva), pirofosfato di sodio.

Dimensione busta (cm): L 8 x P 5 x H 21,5 | Codice Ean: 8009355002426 | Iva: 10% | Quantità per ct.: 12 | Ct. per strato: 12 | Strati per pallet: 5 | Ct. per pallet: 60

Dimensione ct. (cm): L 19 x P 41,5 x H 19,5 | H pallet. (cm): 112,5