



Farina Superiore per Pizza Integrale

Farina tostata accuratamente selezionata con aggiunta di farina madre.



1

La nostra selezione

Questa farina è realizzata con i **migliori grani** selezionati oltre che per la forza, per il **profilo aromatico**, il **gusto**, il **sapore** e il **colore**.

3

Farina Madre Lo Conte

Un'esclusiva **pasta madre**, essiccata, realizzata con acqua e farina **grano antico Risciola**, filiera corta e controllata **Lo Conte**. Il grano, prima della macina, viene bagnato con acqua purissima infusa con **germe vitale di grano e basilico**.



2

Tostatura specifica

La farina ottenuta viene sottoposta ad essiccazione specifica per:

- Esaltarne il profilo aromatico**
- Prolungarne la scadenza (24 mesi)**
- Aumentarne l'assorbimento di acqua.**



SCHEDA TECNICA

Confezione: busta da 500 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: farina di grano tenero integrale, farina madre (metodo superiore Lo Conte).

Dimensione busta (cm): L 9.0 x P 7.0 x H 21.5 | Codice Ean: 8009355000293 | Iva: 4% | Quantità per ct: 6 | Ct. per strato: 24 | Strati per pallet: 4 | Ct. per pallet: 96

Dimensione ct. (cm): L 10.0 x P 38.0 x H 23.0